

# **UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

## **CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**

MODALIDAD DE ESTUDIOS A DISTANCIA Y ABIERTA

TEMA: “Investigación y puesta en valor de los Recursos Gastronómicos del Ecuador”

LUGAR: Cantón Baños

Tesis previa a la obtención de título de Ingeniera en Administración Turística

AUTORA: Geovanna Lapo Gómez

DIRECTORA DE TESIS: Ing. Clara Gonzaga

**CENTRO UNIVERSITARIO ASOCIADO: QUITO**

**QUITO – ECUADOR**

**2010**

**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
**ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**  
**MODALIDAD DE ESTUDIOS A DISTANCIA Y ABIERTA**

TEMA: “Investigación y puesta en valor de los Recursos Gastronómicos del Ecuador”

LUGAR: Cantón Baños

Tesis previa a la obtención de título de Ingeniera en Administración Turística

AUTORA: Geovanna Lapo Gómez

DIRECTORA DE TESIS: Ing. Clara Gonzaga

**CENTRO UNIVERSITARIO ASOCIADO: QUITO**

**QUITO – ECUADOR**

**2010**

## **CERTIFICACIÓN**

Ing. Clara Gonzaga

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas establecidas por la Escuela de Hotelería y Turismo, de la modalidad a Distancia, de la Universidad Técnica Particular de Loja; por tanto, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

Ing. Clara Gonzaga

Loja, 24 de junio de 2010

## **AUTORÍA**

Las ideas y contenidos expuestos en el presente informe de investigación, son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Geovanna Lapo Gómez

C.I. 1712893104

## **DEDICATORIA**

A mis padres, Julio Lapo y Bertila Gómez, por su espíritu bondadoso y abnegado y a  
toda mi familia.

Geovanna

## **AGRADECIMIENTO**

Dejo constancia de mi agradecimiento a Dios por ser pilar fundamental en mi vida. Mi profunda gratitud al P. Edgar Aguilar por todo su apoyo durante mis años de carrera universitaria. Mi agradecimiento especial a Cristian Marín, mi esposo, por su apoyo incondicional, a mi Directora de Tesis, Ing. Clara Gonzaga por su guía y corrección en el desarrollo del presente trabajo.

Y en ellos a todos quienes de una u otra manera brindaron su ayuda en la culminación de la tesis

## **CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS**

Yo, Geovanna Elizabeth Lapo Gómez, declaro ser autora del presente trabajo y eximo a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: “Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional de la Universidad”.

Geovanna Lapo

AUTORA

## INDICE DE CONTENIDOS

CAPITULO I .....	1
SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN BAÑOS	.1
1.1 Situación geográfica .....	1
1.2 Aspectos demográficos.....	3
1.2.1 Indicadores de salud.....	3
1.2.2 Indicadores educacionales.....	6
1.2.3 Migración interna y externa.....	6
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	7
1.3 Análisis de la vivienda.....	8
1.4 Situación política y administrativa.....	9
1.5 Sector productivo primario.....	10
1.5.1 Agricultura.....	10
1.5.2 Ganadería.....	10
1.5.3 Producción y rendimiento .....	10
1.5.4 Asistencia técnica.....	11
1.5.5 Comercialización y consumo.....	11
1.5.6 Crédito.....	12
1.6 Sector productivo secundario.....	12
1.6.1 Industria.....	12
1.6.2 Artesanía.....	12
1.6.3 Crédito.....	13
1.7 Sector productivo técnico.....	13
1.7.1 Comercio.....	13
1.7.2 Turismo.....	14
1.7.3 Transporte.....	16



CAPITULO II.....	17
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA.....	17
2. Gastronomía.....	17
2.1 Historia de la gastronómica en general.....	17
2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia.....	21
CAPITULO III.....	26
DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN BAÑOS.....	26
3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.....	26
3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales.....	34
3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales.....	37
CAPITULO IV.....	39
INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN BAÑOS.....	39
4.1 Fichas.....	39
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas.....	40
CAPÍTULO V.....	45
PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TIPÍCO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN BAÑOS.....	45
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón.....	45
5.2 Instituciones y Organismos que Promocionan, Comercializan los Platos, Bebidas, Postres típicos y tradicionales.....	47
CAPITULO VI.....	49
PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS. .....	49
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	52
BIBLIOGRAFÍA.....	54

ANEXOS.....	57
ANEXO 1: ENCUESTA.....	58
ANEXO 2: MANUAL PARA APLICACIÓN DE LAS ENCUESTAS.....	61
ANEXO 3: PARRILLA PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN.....	66
ANEXO 4: INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA.....	67
ANEXO 5: FORMULARIO DE ENTREVISTA.....	70
ANEXO 6: MANUAL PARA APLICACIÓN DE LAS ENTREVISTAS.....	72
ANEXO 7: ENTREVISTAS.....	73

## RESUMEN

El presente trabajo investiga la gastronomía típica del cantón Baños la misma que es múltiple y variada, para lo cual se ha realizado encuestas en las parroquias Baños, Lligua, Ulba, Rio Verde y Río Negro determinando la frecuencia en el consumo de los platos bebidas y postres más consumidos por los pobladores del cantón y por los turistas que llegan al mismo.

Se determina el producto base de los platos bebidas y postres típicos del cantón así como también el lugar de origen de los mismos, destacando que para el consumo interno, es decir dentro de los hogares de Baños, el producto base se lo consigue dentro del sector mismo, mientras que para el comercio, dicho producto se lo consigue en el mercado externo, específicamente en las poblaciones de Pelileo y el Puyo, tal es el caso del cuy y la caña de azúcar respectivamente.

Se ha realizado entrevistas a los moradores del cantón acerca de los platos, bebidas y postres típicos para determinar el modo de preparación, los ingredientes y la relación con las fiestas del sector destacando en este último punto que la producción de la gastronomía típica en Baños es constante debido a su condición de ciudad turística. La diferencia es que en épocas de fiesta y feriados la producción se realiza en mayor cantidad debido a la fuerte demanda del flujo turístico. Además se ha investigado acerca de que si los platos bebidas y postres tienen tendencia a desaparecer o existe platos desaparecidos del recurso gastronómicos de Baños, determinando que el “caldo se gallina sin presa” (bebida alcohólica), el “champus” y la “tortilla en piedra” prácticamente han desaparecido, el resto de platos típicos continúan en vigencia y con mucha fuerza a pesar de la gran cantidad de platos extranjeros que encuentran cabida en Baños debido a la gran cantidad de turistas extranjeros.

Finalmente se ha propuesto alternativas de promoción y comercio de la gastronomía típica de Baños, y de los menús que podrían ser una alternativa para la alimentación escolar.

## INTRODUCCIÓN

El cantón Baños perteneciente a la Provincia de Tungurahua se caracteriza por ser un sitio eminentemente turístico, por lo cual es muy importante el determinar la gastronomía típica de este cantón con sus respectivas potencialidades.

En el presente trabajo se aplica la investigación mixta de manera cualitativa y cuantitativa, mediante la recolección de información, análisis e interpretación de resultados, para con éstos determinar la base de la gastronomía típica y festividades así como también la relación entre estas.

Para que la gastronomía se conserve es necesario que los ingredientes de la misma no escaseen por tanto se introduce la investigación acerca del ingrediente base y del lugar donde se lo obtiene, para lo cual se han realizado entrevistas directas con personas del sector con el conocimiento adecuado de cada uno de los platos bebidas y postres mas representativos del cantón.

Finalmente se realiza la propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional del cantón Baños mediante la introducción de estrategias para la difusión de la gastronomía típica y tradicional, propuestas a partir del análisis de fortalezas, debilidades y amenazas que enfrenta el recurso gastronómico de Baños.

## **OBJETIVOS**

### **GENERAL**

Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Inventariar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.
2. Identificar los productos que son empleados en la preparación de platos y bebidas típicas y su significado.
3. Identificar a partir de productos base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparados.
4. Identificar formas de preparación y acompañamiento de platos y bebidas típicas.
5. Identificar las combinaciones y sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
6. Identificar los centros de acopio de los productos.
7. Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en la región.
8. Análisis de la cadena de valor turística y puesta en valor cultural.

## CAPITULO I

### SITUACIÓN ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN BAÑOS

En 1851 Baños fue ascendido a parroquia civil del Cantón Pillaro. En 1860, cuando se crea la Provincia de Tungurahua, Baños forma parte del Cantón Pelileo. Desde 1900 es puerta al Oriente por su ubicación geográfica y centro de convalecencia por sus aguas termales, el 16 de Diciembre de 1944 es elevado a Cantón <sup>(1)</sup>.

#### 1.1 Situación geográfica

##### DATOS GEOGRÁFICOS:

Provincia: Tungurahua

Ubicación: Cordillera Occidental

Superficie: 1.073 Km<sup>2</sup>

Configuración: es aproximadamente rectangular

Altitud: 1.820 - 5.020 m.s.n.m

Población: (18.000 -21000) habitantes

Distancia: 176 Km. Desde el sur de Quito.

Hectáreas: Baños tiene alrededor de 388 hectáreas en 62 cuadrículas de 250 x 250(2).

Temperatura: 18 – 22 grados centígrados.

Clima: Templado <sup>(2)</sup>.

##### LÍMITES:

Norte: con la Provincia de Napo

Sur y Este: con la Provincia de Pastaza

Oeste: con los Cantones de Patate y Pelileo.

---

(1) REYES OSCAR E. (2001). Baños Desde sus Orígenes (pp 1-21). Ambato: Editado por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo de Tungurahua por Valverde Editores.

(2) UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR, Datos Generales del Cantón Baños. Extraído el 2 de Enero, 2010 de <http://www.ucentral.edu.ec>, 2010.

Los Límites del Cantón son: Como punto de partida el puente de las Juntas, que le separa del Cantón Pelileo, se sigue El Chambo Aguas arriba, hasta la quebrada Mandur y por ella a los nevados del Tungurahua, sigue por las cumbres más altas de los páramos de Minza hasta la fuente donde nace el Río Encanto. Por este Río aguas abajo hasta su desembocadura en el Pastaza. De este punto sigue la línea por la quebrada Carlota, en la margen izquierda de dicho Río hasta los Llanganates, para continuar por las cumbres más altas de la Cordillera Oriental, hasta las alturas de Vizcaya y San Pablo, continúa por las alturas Pusunyacu, en dirección al Pastaza, hasta la Carretera Nacional, y por esta al Puente Las Juntas, en donde termina la circunvalación <sup>(3)</sup>.

### **HIDROGRAFÍA:**

El Río Pastaza, afluente del Amazonas, es el timón hidrográfico de la región. En el sector de Baños nace una gran variedad de ríos que son hermosos tributarios, constituyen ente otros: Río Verde, Río Negro, Bascún, Ulba, Lligua, Río Chico, San Pedro, Ulbilla, Río Cristal, Río Blanco, y El Topo <sup>(4)</sup>.

### **RELIEVE:**

Baños está en una pequeña meseta rodeada de montañas e interrumpida por los valles que originan los ríos Pastaza y Bascún.

### **DIVISIÓN POLÍTICA:**

El cantón se basa en la conformación dada por la parroquia urbana de Baños y las rurales: Lligua, Ulba, Río Verde y Río Negro. Baños se encuentra ubicado entre la Sierra y el Oriente, en la parte sur-occidental de la provincia de Tungurahua, por lo que a muy corta distancia se puede apreciar el clima cálido y húmedo de la Amazonía <sup>(5)</sup>.

---

(3) ILUSTRE MUNICIPIO DEL CANTÓN BAÑOS (2010), Decreto de la Asamblea Nacional Constituyente de 1.944, En Registro Oficial No 163, del 16 de Diciembre de 1944.

(4) *Ibíd.* (2).

(5) VIAJANDO X, División Política del cantón Baños. Extraído el 5 de Febrero, 2010 de [http://www.viajandox.com/tungurahua/tungurahua\\_banios](http://www.viajandox.com/tungurahua/tungurahua_banios).

**Figura 1.1** Mapa político y escudo del cantón Baños.



FUENTE: VIAJANDO X, Mapa político y escudo del cantón Baños. Extraído el 5 de Febrero, 2010 de [http://www.viajandox.com/tungurahua/tungurahua\\_banios](http://www.viajandox.com/tungurahua/tungurahua_banios),

## 1.2 Aspectos demográficos

### 1.2.1 Indicadores de salud

La provincia de Tungurahua al momento cuenta con 7 Áreas de Salud, con 83 Unidades de Salud de mayor y menor complejidad; 1 Hospital Provincial y 2 Unidades Móviles de Salud Escolar, una asignada directamente a la Dirección Provincial de Salud y otra asignada al Concejo Provincial misma que es coordinada por esta Institución <sup>(3)</sup>.

La población del Cantón Baños pertenece a la cuarta Área de Salud, además se incluye la parroquia del Triunfo que pertenece al cantón Patate esto debido a que el acceso a esta parroquia es por el cantón Baños <sup>(6)</sup>.

(6) MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA DEL ECUADOR (2007), Dirección Provincial de Salud de Tungurahua. Plan Provincial de Emergencia ante posible Erupción del volcán Tungurahua (pp. 9 – 15). Ambato: Dr. Antonio Orqueda.





**Tabla 1.2** Datos de fecundidad

<b>DESCRIPCIÓN (sobre una base de 1000 habitantes)</b>	<b>No</b>
TASA DE NATALIDAD	16,5
CRECIMIENTO VEGETATIVO	1,1
TASA GENERAL DE FECUNDIDAD	64

FUENTE: *ibíd.* (6).**Tabla 1.3** Indicadores de mortalidad

<b>EDAD DE DEFUNCIONES</b>	<b>No</b>
DEFUNCIONES DE 1 A 11 MESES	99
DEFUNCIONES DE 28 A 29 DÍAS	3
DEFUNCIONES MAYOR DE 28 DÍAS	58
DEFUNCIONES MAYOR DE 7 DÍAS	40
DEFUNCIÓN DE 28 SEMANAS MAS GESTACIÓN	54
DEFUNCIONES MATERNAS	10
DEFUNCIONES DE MAYOR A 1 AÑO	160
DEFUNCIONES DE 1 A 4 AÑOS	94
DEFUNCIONES DE MAYOR A 5 AÑOS	254

FUENTE: *ibíd.* (6).**Tabla 1.4** Indicadores de morbilidad general

<b>CAUSA</b>	<b>PORCENTAJE -(%)</b>
COMPLICACIONES DEL EMBARAZO Y DEL PARTO	10,4
EMBARAZOS TERMINADOS EN ABORTO	4,2
ATENCIÓN MATERNA RELACIONADA CON EL FETO Y CON CABIDAD AMNIOTICA Y CON POSIBLES PROBLEMAS DE PARTO	3,4
DIARREA GASTROENTERITIS DE PRESUNTO ORIGEN INFECCIOSO	3,3
COLECISTITIS- COLELITIASIS	2,9
NEUMONIA	2,7
<b>MORBILIDAD NO CUANTIFICADA DURANTE EL PROCESO ERUPTIVO DEL TUNGURAHUA</b>	
ENFERMEDADES DERMATOLÓGICAS	
ENFERMEDADES OCULARES	
PROBLEMAS PSICOLÓGICOS	
VULVOVAGINITIS	

FUENTE: *ibíd.* (6).

## 1.2.2 Indicadores educacionales

**Tabla 1.5** Tasa de analfabetismo en porcentaje (%)

DESCRIPCIÓN	ÁREA URBANA	ÁREA RURAL	TOTAL CANTÓN BAÑOS
MUJERES	6	8,3	6,8
HOMBRES	4,2	6,2	4,9
TOTAL	5,1	7,2	5,8

FUENTE: (7)

**Tabla 1.6** Nivel de Instrucción en porcentaje (%)

INSTRUCCIÓN	ÁREA URBANA	ÁREA RURAL	TOTAL CANTÓN BAÑOS
NO DECLARO	8,5	5,8	7,6
POSTGRADO	0,2	0,1	0,2
SUPERIOR	11,3	3	8,4
POST BACHILLERATO	1,1	0,3	0,8
SECUNDARIO	30,1	16,8	25,4
PRIMARIO	44,3	65,9	51,9
CANTRO ALFABETISMO	0,4	1,4	0,8
NINGUNO	4	6,8	5

FUENTE: ibíd. (7).

## 1.2.3 Migración interna y externa

La población actual que posee Baños es fruto de una migración continua que ha encontrado como principal fuente de trabajo la agricultura en la zona rural, los servicios, el comercio, la industria manufacturera, los transportes y la comunicación en la zona urbana.

Actualmente no se tiene datos estadísticos concretos de la migración de Baños esto debido a la situación inestable del volcán Tungurahua, pero se puede enunciar según proyecciones y datos del INEC en el 2006 en condiciones normales hubo un 2.9% de salida (emigrantes) mucho menor que en años anteriores como el 2004 donde se presenta un 4.4 % de salidas y el 2003 donde se presenta el 10.7% <sup>(7)</sup>.

---

(7) INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSO INEC, Estadísticas Cantonales. Extraído el 7 de Enero, 2010 de [http: www.inec.gov.ec](http://www.inec.gov.ec), 2010.

## 1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

**Tabla 1.7** Población mayor a cinco años económicamente activa e inactiva

DESCRIPCIÓN	POBLACIÓN ECONOMICAMENTE INACTIVA	POBLACIÓN ECONOMICAMENTE ACTIVA
MUJERES	4433	2535
HOMBRES	2316	4653
RURAL	2349	2596
URBANO	4400	4592
<b>TOTAL</b>	<b>6749</b>	<b>7188</b>

FUENTE: ibíd. (7).

**Tabla 1.8** Población ocupada por grupos de edad

POBLACIÓN POR EDAD	PORCENTAJE -(%)
POBLACION DE 5 A 7 AÑOS	0,1
POBLACION DE 8 A 11 AÑOS	0,5
POBLACION DE 12 A 14 AÑOS	2
POBLACION DE 15 A 19 AÑOS	8,2
POBLACION DE 20 A 34 AÑOS	36,2
POBLACION DE 35 A 49 AÑOS	27,1
POBLACION DE 50 A 64 AÑOS	14,8
POBLACION DE 65 Y MÁS	11,1

FUENTE: ibíd. (7).

**Tabla 1.9** Indicadores de pobreza

DESCRIPCIÓN	PORCENTAJE -(%)
Indigencia según Consumo	10.2%
Pobreza según Consumo	36.2%
Distribución del Consumo 10% más pobre	2.3%
Distribución del Consumo 10% más rico	31.7%
Pobreza según NBI's (Necesidades Básica Insatisfechas)	48.3%

FUENTE: ibíd. (7).

### 1.3 Análisis de la vivienda

El cantón Baños cuenta con una basta infraestructura de vivienda, la mayor parte realizada a base de hormigón armado, y un pequeño porcentaje de madera, la mayor parte de las personas viven en el área urbana pertenecientes al sector centro de la ciudad de Baños y Ulba. A continuación se presenta los datos de los números de viviendas por áreas.

**Tabla 1.10** Número de viviendas por áreas

AREAS	TOTAL DE VIVIENDAS	VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS POR PERSONAS PRESENTES			POBLACIÓN TOTAL
		NÚM.	OCUPANTES	PROMEDIO	
TOTAL CANTÓN	6350	4313	15899	3,7	16112
ÁREA URBANA	3671	2793	10243	3,7	10439
ÁREA RURAL	2679	1520	5656	3,7	5673

FUENTE: ibíd. (7).

**Tabla 1.11** Tendencia por tipo de vivienda

TIPO	PORCENTAJE
PROPIA	64,7
ARRENDADA	24,8
EN ANTICRESIS	0,3
GRATUITA	7,1
POR SERVICIOS	2,2
OTRO	0,9
TOTAL	100

FUENTE: ibíd. (7).

**Tabla 1.12** Viviendas por parroquias

PARROQUIA	NÚMERO
BAÑOS (URBANO)	2793
PERIFERIA	385
LLIGUA	82
RÍO NEGRO	301
RÍO VERDE	265
ULBA	487

FUENTE: ibíd. (7).

#### 1.4 Situación política y administrativa

El cantón Baños pertenece a la provincia de Tungurahua y en general esta sujeto a la Constitución de la República del Ecuador con sus Leyes, políticamente interacciona con el Gobierno Provincial de Tungurahua, el mismo que se encarga de los trabajos de acceso y carreteras del cantón en conjunto con el municipio, por otra parte recibe el suministro y atención de energía eléctrica de la Empresa Eléctrica Ambato S.A. EEASA debido a que se encuentra en su área de concesión de acuerdo a lo establecido por el Concejo Nacional de Electricidad CONELEC <sup>(8)</sup>.

**Tabla 1.13** Autoridades políticas y administrativas de cantón Baños

ORGANIZACIÓN	DIGNIDAD
MUNICIPIO	ALCALDE
	CONCEJALES
	DIRECCIÓN DE PLANIFICACIÓN
	JEFATURA DE MEDIO AMBIENTE
	DIRECCIÓN DE TURISMO
	COMISARIO MUNICIPAL
	DIRECCIÓN FINANCIERA
	PROCURADOR SINDICO MUNICIPAL
	RELACIONADOR PÚBLICO
ONG COOPERANTES	ECOCIENCIA
	FUNDACIÓN NATURA
	RESPONSABLE DEL PARQUE NACIONAL LLANGANATES
SOCIEDAD CIVIL	PARROCO DEL SANTUARIO DE BAÑOS
	PRESIDENTE Y COLABORADOR DE LA FUNDACIÓN COLIBRI
	DIRECTOR DE LA FUNDACIÓN WSNDUK YACHAY
	GERENTE DEL ECOZOOLOGICO SAN MARTÍN, LLIGUA
	JEFE DE CAMPO DE LA FUNDACIÓN ALLICAUSAI
	SECRETARIO Y MIEMBROS DE LA CÁMARA DE TURISMO
	LIDER COMUNITARIO ILLUCHI
	LIDERES COMUNITARIOS DE EL PLACER
	LIDER COMUNITARIO DE RIO VERDE
	LIDER DE NUEVA LIBERTAD
	LIDER COMUNITARIO DE RIO NEGRO
	LIDER COMUNITARIO DE RIO VERDE

(8) ILUSTRE MUNICIPIO DEL CANTÓN BAÑOS, Información de Baños de Agua Santa. Extraído el 2 de Febrero, 2010 de <http://www.municipiobanos.gov.ec/banos.htm>

## 1.5 Sector productivo primario

### 1.5.1 Agricultura

Antes que el turismo constituya la principal fuente de desarrollo del cantón Baños, la agricultura era la actividad primordial y entre ésta se destaca el cultivo y producción de la caña de azúcar, actualmente la caña que utiliza la población del cantón para la realización de sus productos proviene de la Provincia de Pastaza, específicamente del cantón Puyo.

**Tabla 1.14** Población agrícola del cantón Baños

DESCRIPCIÓN	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
POBLACIÓN	1672	1254	418
PORCENTAJE DE LA POBLACIÓN	23,26%	26,95%	16,49%

FUENTE: ibíd. (7).

### 1.5.2 Ganadería

La ganadería del cantón se desarrolla en las parroquias de la periferia del cantón tales como Río Verde, Río Negro y en menor proporción en el sector de Runtún.

**Tabla 1.15** Población ganadera del cantón Baños

DESCRIPCIÓN	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
POBLACIÓN	633	502	131
PORCENTAJE DE LA POBLACIÓN	8,81%	10,79%	5,17%

FUENTE: ibíd. (7).

### 1.5.3 Producción y rendimiento

A continuación se presenta en la tabla 1.15 la producción y rendimiento clasificada de acuerdo a cada grupo de producción.

**Tabla 1.16** Grupos productivos, rendimientos del cantón Baños

GRUPOS PRODUCTIVO	TOTAL	HOMBRES	MUJERES	RENDIMIENTO PORCENTUAL
MIEMBROS PROFESIONALES TÉCNICOS	560	267	293	7,79%
EMPLEADOS DE OFICINA	388	205	183	5,40%
TRABAJO DE LOS SERVICIOS	1127	525	602	15,68%
AGRICULTURA	1672	1254	418	23,26%
OPERARIOS Y OPERADORES DE MAQUINARIAS	1456	1307	149	20,26%
TRABAJADORES NO CALIFICADOS	1536	802	734	21,37%

FUENTE: ibíd. (7).

#### 1.5.4 Asistencia técnica

En la Tabla siguiente se muestra la población y el porcentaje de la misma vinculada con actividades de asistencia técnica.

**Tabla 1.17** Población vinculada con actividades de asistencia técnica <sup>(5)</sup>.

DESCRIPCIÓN	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
ASISTENCIA TECNICA	2016	1574	442
PORCENTAJE	28,05%	33,83%	17,44%

FUENTE: ibíd. (7).

#### 1.5.5 Comercialización y consumo

A continuación se muestra la población vinculada con el comercio formal e informal respectivamente.

**Tabla 1.18** Población vinculada con actividades de comercialización y consumo

DESCRIPCIÓN	TOTAL	HOMBRES	MUJERES	(%) / PEA (Población Económicamente Activa)
COMERCIO FORMAL	978	493	485	13,61%
COMERCIO (ACTIVIDADES INFORMALES)	2680	1554	1126	37,28%

FUENTE: ibíd. (7).



### 1.5.6 Crédito

A comienzos del año 2008, se instauró un programa de promoción turística el mismo que constituye un complemento del Programa de Reactivación impulsado por el Gobierno.

Este programa entrega créditos de hasta USD 20 000, para el sector del comercio, la agricultura y el turismo del cantón Baños <sup>(9)</sup>.

## 1.6 Sector productivo secundario

### 1.6.1 Industria

De acuerdo a datos estadísticos proporcionados por la Empresa Eléctrica Ambato S.A. (EEASA) El cantón Baños cuenta con 13 usuarios (medidores de consumo de energía) considerados de tipo Industrial, y 93 usuarios de tipo Industrial Artesanal, esto al cerrar el año 2009.

**Tabla 1.19** Población vinculada con actividades industriales

DESCRIPCIÓN	TOTAL	HOMBRES	MUJERES	(%) / PEA*
MANUFACTURA	571	402	169	7,94%

FUENTE: ibíd. (7).

### 1.6.2 Artesanía

En lo artesanal destacan por la confección de guitarras, mates, maracas y pilches.

**Tabla 1.20** Población vinculada con actividades artesanales

DESCRIPCIÓN	TOTAL	HOMBRES	MUJERES	(%) / PEA
ARTESANIA	449	293	156	6.25%

FUENTE: ibíd. (7).

---

(9) DIARIO EL COMERCIO (2008), Sección Ecuador, Situación de Baños (pp. 1), fecha 25 de Enero del 2008. Quito.

### 1.6.3 Crédito

Al igual que en el sector productivo primario, en el sector productivo secundario se puede también acceder al programa entrega créditos de hasta USD 20 000 dólares, para el sector del comercio, la agricultura y el turismo del cantón Baños.

Varias instituciones financieras como cooperativas y bancos prestan su servicio al cantón Baños.

**Tabla 1.21** Instituciones financieras presentes en el cantón Baños

<b>BANCOS Y COOPERATIVAS</b>	<b>AGENCIAS</b>	<b>CAJEROS</b>
BANCO DEL AUSTRO	SI	SI
BANCO BOLIVARIANO	NO	SI
BANCO DE GUAYAQUIL	NO	SI
BAMCO DEL PACÍFICO	SI	SI
BANCO DEL PICHINCHA	SI	SI
BANCO MM JARAMILLO A.	SI	NO
BANCO DE FOMENTO	SI	NO
COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO OSCUS	SI	SI
COOPERATIVA CAMARA DE TURISMO AMBATO	SI	SI

FUENTE: CAMARA DE TURISMO BAÑOS, Servicios, Los Servicios Bancarios. Extraído el 5 de Febrero, 2010 de <http://www.camaradeturismo.com>

## 1.7 Sector productivo técnico

### 1.7.1 Comercio

Al finalizar el año 2009 el cantón Baños cuenta con 1,249 Comercios según Datos de la Empresa Eléctrica Ambato S.A., La mayor parte de estos están relacionados con la actividad turística la misma que se encuentra en un proceso de desarrollo y tecnificación constante, para lo cual ha recibido un gran impulso de las instituciones locales y nacionales mediante planes Estratégicos de Ecoturismo y Ambiente <sup>(10)</sup>.

**Tabla 1.22** Población vinculada con actividades de comercio productivo

<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>TOTAL</b>	<b>HOMBRES</b>	<b>MUJERES</b>
COMERCIO TOTAL PRODUCTIVO	3658	2047	1611
PORCENTAJE	50,89%	43,99%	63,55%

FUENTE: ibíd. (7).

(10) EMPRESA ELECTRICA AMBATO RCN. S.A, Balances y Estadísticas Anuales. Extraído el 6 de Febrero, 2010 de <http://www.eeasa.com.ec/informgen/estadisticas>.

### 1.7.2 Turismo

La principal actividad económica de la población de Baños es el Turismo en un **90%**, puesto que casi todas las actividades económicas como el comercio, servicios, industria y artesanía están vinculados con esta actividad, el resto vive de la agricultura, lo que la convierte actualmente en el segundo destino turístico después de Galápagos. A esto se unen dos motivos de interés que tienen mucha importancia para el turismo interno como son: Las Fuentes de Aguas Termales “medicinales” que dan al cantón Baños la categoría de un gran balneario y, bajo el aspecto religioso, El Antiguo Santuario de la Virgen de Agua Santa <sup>(11)</sup>.

Para llegar a Baños se atraviesa la conocida y famosa avenida de los volcanes (Quito - Baños) Cayambe (5.790m), Antisana (5.758m), Cotopaxi (5.897m), Tungurahua (5.020m), Altar (5.320m) y el Chimborazo (6.310m) <sup>(10)</sup>.

Baños está ubicado en un valle con cascadas y aguas termales a lado del volcán Tungurahua con una altura de 5.020 metros. Este Cantón tiene una población aproximada de 18.000 habitantes, esta a una altura de 1.820 metros y posee temperaturas promedios de 20°C. Adicionalmente Baños ofrece piscinas de aguas termales, cabalgatas, caminatas, rafting, escaladas, canoing, swing jump, tour en bicicleta <sup>(12)</sup>.

Las fiestas principales son: Carnaval en Febrero, Fiestas de la Virgen en Octubre y Fiestas de Cantonización en Diciembre.

De acuerdo al PLAN ESTRATÉGICO CANTONAL DE ECOTURISMO y AMBIENTE DESARROLLADO POR EL Ilustre Municipio de Baños. El Cantón tiene trazada su ruta de desarrollo con un turismo sustentable y sostenido.

---

(11) FREIRE GUEVARA E. (1970). Baños en el Tiempo y el Espacio (pp. 9-30). Ambato: 1ra- Edición Ed. Tungurahua.

(12) FREIRE HEREDIA C. (1997). Guía Turística de Baños de Agua Santa (pp. 8-10). Baños: Editorial Pedagógica Freire.

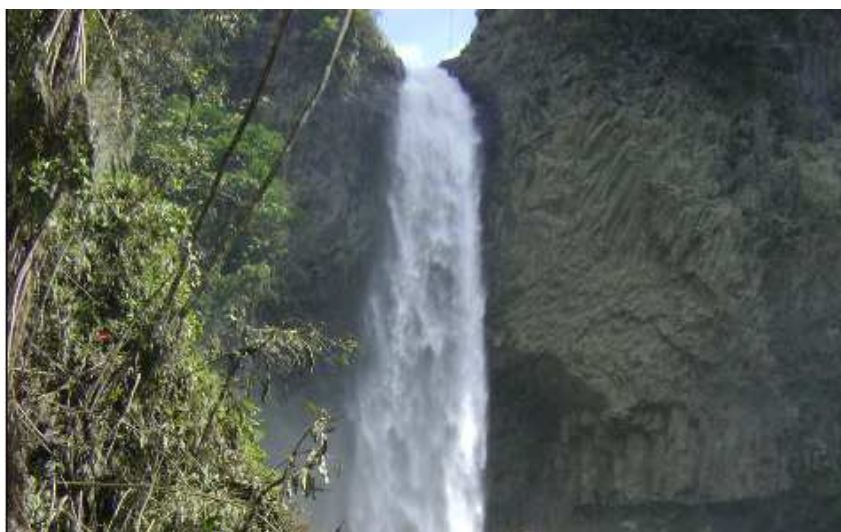
Entre las alternativas de paseo y relax se encuentran las piscinas de aguas termales ricas en minerales cuyas temperaturas oscilan entre los 22°C y 55°C, poseen todos los servicios; El Salado, con hidromasaje natural (Río Bascún) aguas calientes a 55°C. de fuerte mineralización, clorurada y sulfatada; De la Virgen, al pie de la Cascada de la Virgen, con 53°C, agua mineral, bicarbonatada, ferruginosa y magnesiana; Santa Clara o El Cangrejo, de aguas sulfatadas, magnésicas y mineralizadas tienen temperaturas de 24°C, con toboganes, saunas, turco y gimnasio; Aguas de la Vida, a 22°C de aguas minerales, sulfatada y magnésica; Modernas, con máximas de 53°C, agua mineral, bicarbonatada, ferruginosa y magnesiana, también con toboganes, canchas deportivas, área de camping. Recursos orientados no solo a atender las necesidades sociales de la población sino también la de los turistas tanto nacionales como extranjeros <sup>(13)</sup>.

En Baños se puede visitar las más de 20 cascadas que allí existen entre las que se destacan la del Manto de la Novia de 80 metros de altura, ubicada entre los ríos Agoyán y Verde y su puente colgante; la cascada del Pailón del Diablo con 100 metros de altura en su caída de agua, es uno de los 10 saltos más importantes del mundo; también se podrá admirar el Parque Etnobotánico Omaere, el Zoológico y Serpentario de San Martín con más de 200 especies típicas de los andes como de la amazonía; es por demás interesante poder concurrir al Parque Nacional Llanganatis donde se supone está enterrado el tesoro de los Incas; igual atención merecen las Lagunas de Minzas del Parque Nacional Sangay, declarado por la UNESCO en 1983 como Patrimonio Natural de la Humanidad, a pocos kilómetros de Runtún y detrás del Volcán Tungurahua.

---

(13) ILUSTRE MUNICIPIO DEL CANTÓN BAÑOS (2004), Plan Estratégico cantonal de Ecoturismo y Ambiente 2005-2015, Gestión Ambiental (pp. 83 – 104). Baños.

**Figura 1.3** Cascada “Manto de la Novia”, uno de los principales atractivos turísticos del cantón Baños.



### 1.7.3 Transporte.

El transporte interprovincial y cantonal tiene frecuencias permanentes de llegada y salida de pasajeros los 365 días del año. Al interior de la ciudad se puede movilizar por medio de buses cuyo recorrido es desde la parroquia matriz (Baños) hasta la parroquia Río Verde, así como también varias cooperativas de taxi <sup>(14)</sup>.

**Figura 1.4** Mapa indicativo de cómo llegar a Baños



FUENTE: SERVICIOS TURISTICOS BAÑOS, Como Llegar a Baños de Agua Santa. Extraído el 27 de Enero, 2010 de <http://www.turismobanios.com/la-ciudad/como-llegar/distancia-para-llegar-a-banos/.html>

(14) CAMARA DE TURISMO BAÑOS, Servicios, Transporte. Extraído el 5 de Febrero, 2010 de [http://www.camaradeturismo.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=25&Itemid=38](http://www.camaradeturismo.com/index.php?option=com_content&task=view&id=25&Itemid=38)

## CAPITULO II

### GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA

#### 2. Gastronomía

La gastronomía, en general, estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida, es decir que gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimento y su entorno, por lo tanto es erróneo pensar que la gastronomía solo tenga que ver con el arte culinario. Es gracias a estos elementos (alimentación y entorno) que con el paso de los siglos se va dando forma a la gastronomía típica de cada país o región.

##### 2.1 Historia de la gastronómica en general

La historia de la gastronomía tiene estrecha relación con lo que es la evolución del hombre en su camino hacia la civilización. A continuación se presenta una reseña histórica de la evolución de la gastronomía desde la prehistoria pasando por la edad media hasta nuestra época.

##### **Gastronomía en la Prehistoria**<sup>(15)</sup>

Los primeros alimentos fueron: frutos, raíces, hojas y tallos. Luego comenzó la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.), y se los consumían crudos.

La agricultura, la domesticación de las plantas, fue tarea de mujeres, quienes comenzaron a cultivar las semillas que recogían. Significó el asentamiento del hombre. Los primeros cultivos fueron: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo y vid. Se consumían frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo.

---

(15) CENTRO DE DOCUMENTOS Y RECURSOS EDUCATIVOS DE LA RED, Jimena Parra M., Historia de la Gastronomía, Extraído el 2 de Febrero, 2010 de <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>.

En Oriente Medio (4.000 a.C.) se cultivaban el almendro, el granado, garbanzo, cebolla, y dátiles. Al final de los períodos glaciales, algunas herbáceas de semilla grande, las antecesoras de los cereales, empezaron a crecer en las colinas del Oriente Próximo.

La agricultura reemplazó a la recolección de forma gradual. A partir del año 3500 a.C. se produjo un cambio notable en el aprovechamiento de los animales: no se explotaban ya sólo para obtener su carne y sus pieles sino también para la obtención de productos secundarios como leche, queso y lana.

En la prehistoria, el hombre ya utilizaba el frío como método de conservación de las carnes a través de bloques de hielo.

### **La Gastronomía en la Edad Antigua <sup>(16)</sup>**

**En el Pueblo Egipcio.-** Se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos; también los tallos de papiro, las raíces y los bulbos de lotus les servían de alimento.

El pueblo egipcio medio vivía de muy escasas mantenencias, como por ejemplo: el pan, la cerveza, cebollas y algunas legumbres. Mientras que las clases privilegiadas se alimentaban de forma abundante, entre sus alimentos se encontraban la carne de buey, de ternera, de cabras, ovejas, y pichones además de frutos y hortalizas exóticas como las ocas.

Egipto era rico en producción agrícola y había muchos frutos: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones. Las almendras, las peras y los melocotones no hicieron su aparición sino hasta después de la dominación romana.

La cerveza era la bebida nacional, pero sin levadura, por lo que debía consumirse rápido pues si no se agriaba, como consecuencia del cultivo de cereales se descubre el pan. Los egipcios fueron los primeros comedores de pan. No se conoce dónde ni cuándo se descubrió la levadura; es decir, se pasó de la harina cocida al pan listo para comer.

---

(16) Ibíd. (15)

**En el Pueblo Hebreo.-** Como alimentos simbólicos encontramos: el pan y el vino, el vino era accesible a todos y lo bebían puro. Los israelitas cultivaban el olivo, la vid y cereales como el centeno y la cebada, el agua no era potable por lo que la leche, cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante.

Las hortalizas eran fundamentales y variadas: melones, cebollas y ajos, las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados. Usaban especias como el comino negro para aderezar guisos.

La carne se consumía, en general, en fiestas y provenía del cordero o la cabra. La carne del buey y los animales engordados se reservaba para las grandes fiestas que sólo estaba al alcance de los ricos.

La leche la mantenían en un saco llamado obre que era el estómago de la cabra, de forma accidental, por el batido de la leche contenida en la obre, conocieron la manteca.

**En el Pueblo Griego.-** *Egis de Todas* (uno de los 7 cocineros legendarios de Grecia) llevó a la cocina aristocrática la cocción del pescado. Lo cocinaban con orégano, hinojo y comino, el pescado principal era el atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo y pez espada.

Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos. La que menos consumían era la carne del buey, como especias se encontraban: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva; la leche era de oveja o de cabra ya que la de las vacas apenas si alcanzaba para amamantar a sus terneros. La cocina griega aporta a la mundial la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas.

La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente, los primeros cocineros griegos fueron panaderos. Los siete legendarios cocineros fueron: EGIS, NEREO, CHARIADES, LAMPRIA, APCTONETE, EUTHYNO y ARISTON.

**En el Pueblo Romano.-** La gastronomía romana se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces: la col, los nabos y los rábanos, a esto se añadían hierbas olorosas: ruda, anís, hinojo, menta, albahaca. Había vid y olivos, había ciruelas, granado, membrillos y cerezos y la



higuera era autóctona de Italia; la gallina fue la primera de las aves, tenían predilección por las ubres y por las vulvas de cerdas vírgenes.

El pueblo romano tomaba el pullmentum (papilla de harina de trigo y agua, que diluida hacia de refresco). Los romanos conocían la levadura (*fermentum*) y aunque su pan era fermentado hacían otros tipos de panes: uno sin fermento y uno levemente fermentado.

La presencia hispánica en el imperio puede apreciarse en los jamones, salazones, aceite y en los cereales. Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto y miel.

### **La gastronomía en la Edad Media** <sup>(17)</sup>

El pavo real era el plato que el emperador prefería y debía ser servido por una dama porque no se consideraba a los criados con derecho a tocar el gran manjar; se comía mucho asno joven. La cocina del cerdo fue popular en la Germania medieval.

A partir del siglo XIII Europa entra en un período que luego fue llamado: Europa de los carnívoros, considerado el prólogo del Renacimiento.

Se consumía mucho los frutos secos como las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos. Las especias importadas: la pimienta (que sirvió de moneda en épocas de sistema monetario incierto), el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza y el azafrán, las otras especias y hierbas aromáticas como el orégano, el tomillo y la albahaca eran considerados cosa de pobres.

**En el renacimiento** Catalina de Médicis introduce en Francia rasgos italianos gastronómicos que luego son refinados, en Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el "Yorkshire" (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocido a fuego fuerte), los puddings de arroz y el pastel de manzana, los Alimentos comunes son: aceites, vinos, porotos (frejol), carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos, se preparan dulces y helados.

---

(17) AGUIRRE PATRICIA C. (1999). Toda la Carne al Asador, "Todo es historia", N° 380, (pp. 13-17). Buenos Aires: Revista

Se descubre el procedimiento para la fabricación del Champagne. Llegando a finales de la edad moderna (luego de la incorporación de los alimentos traídos del Nuevo Mundo), debido al hambre se expande el consumo de la papa

### **La gastronomía en los últimos tiempos <sup>(18)</sup>**

El refinamiento del cacao lleva al chocolate. En un principio los europeos lo tomaban en cantidades extremas de endulzantes. El maíz fue el cultivo básico (al igual que lo fue el trigo en Europa y el arroz en Asia, plantas consideradas "civilizadoras") y las características y requerimientos de éste marcaron a las culturas americanas.

El tomate (de la familia de la venenosa belladona) en un principio se utilizó verde y como adorno en sombreros. Inglaterra hace su famoso dulce de tomate o hecho zumo en el famoso trago Bloody Mary. En Italia lo llamaban la manzana dorada y se unió casi maritalmente a la pasta.

Ya a finales del siglo XX se tiene una gastronomía consolidada y globalizada pero a la vez dinámica que sigue evolucionando para satisfacer no solo el consumo tradicional, sino principalmente para satisfacer el crecimiento y demanda del naciente sector turístico. Por tanto no es extraño el encontrarse con algún plato novedoso, cuya función sea el de llamar la atención para atraer al "consumidor". La gastronomía va evolucionando no solo en el modo de preparación de platos, sino también va variando en su presentación.

## **2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia**

### **Ecuador antes de la conquista española <sup>(19)</sup>**

Se cree popularmente que nuestros antepasados inmigrantes se quedaron aquí precisamente porque hallaron un medio "generoso" para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales con abundantes frutos, valles interandinos templados y adecuados para la agricultura y cacería.

---

(18) Ibíd. (17)

(19) ECUADOR A WORLD APART, Historia de la Cocina Ecuatoriana, Extraído el 2 de Febrero, 2010 de [http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm).

En base a tres productos de la tierra: maíz, papas y frejol, los antiguos moradores de los Andes construyeron una gastronomía admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, mazamorra (especie de puré elaborado a base del maíz) y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo-mote, o se molían para elaborar la famosa humita.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos como los llapingachos o los locros. A su vez, el frejol se cocinaba tierno o maduro y acompañaban ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

Las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, venados, cuyes, conejos, pavos, tórtolas, garzas y patos.

Hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía «chicha» de frutas como la de mora.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados.

### **Luego de la conquista española <sup>(20)</sup>**

La llegada de los españoles a estas tierras, en cuanto a comida, fue pródiga en sorpresas. Se menciona que los conquistadores, absortos ante un mundo exuberante sobre-nombraron frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: a la palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino.

---

(20) Ibid. (19)

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas. Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, “mejorando la dieta” y reforzando el arte culinario.

Especial importancia cobró la manteca de chanco, que permitió la lubricación de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, vino a enriquecer el vientre de tamales serraniegos, de bollos costeños y del locro de quinua. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chanco se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples ornados, el sancocho de paila y la fritada.

El borrego sirvió de base para los platos populares: el caldo de treinta y uno, yaguarlocro o mondongo cocinado en chicha de jora. Mientras que el chivo, fue motivo de una creación culinaria como el seco de chivo.

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada.

La res ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, émulo del puchero español, rebozante de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz, queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para

choclotandas, queso para ajíes, queso para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, queso para el pan, queso para todo.

### **Gastronomía Ecuatoriana y su relación histórica con la gastronomía del cantón Baños<sup>(21)</sup>**

Ecuador tiene una gastronomía bastante variada en su historial de cocina. Esto debido a que el país se encuentra dividido en cuatro regiones bien definidas, como son: costa, Sierra, Oriente y Galápagos las cuales se diferencian por sus costumbres y tradiciones mismas que influyen en la gastronomía, dando como resultado diferentes platos típicos e ingredientes principales.

Así tenemos el caso de Tungurahua que con sus cantones es una de las provincias que históricamente ha heredado la gastronomía de la serranía ecuatoriana y sobresale por la variedad en la misma como: llapingachos, empanadas, tamales de maíz, caldo de gallina, cuyes asados, hornado, caldo de patas.

Entre las bebidas tenemos el morocho, chocolate, puro, colada morada, además dulce de frutas, mermeladas y las famosas melcochas.

En Baños se han asentado los platos tradicionales de la sierra tales como el mote con cuero, cuy asado, fritada, librillo, llapingachos etc.; esto debido al tipo de agricultura que se realiza en la zona. Pero con el avance de la globalización y con el crecimiento del sector turístico en el cantón, de a poco, ha ido incursionando la cocina internacional en la baneña como la china, española, vegetariana, francesa, italiana, etc.

Una de las especialidades particulares del cantón Baños constituyen los dulces en los que existe una tradición muy antigua de acuerdo a los moradores; tanto en su preparación como en sus recetas; el dulce representativo es la melcocha preparada a partir de la caña de azúcar (a veces se utiliza jugo de limón o jugo de mandarina con cáscara para darle variedad en el sabor), a más de las melcochas se prepara el dulce de guayaba.

---

(21) REYES OSCAR E. (2001). Baños Desde sus Orígenes (pp 1-21). Ambato: Editado por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo de Tungurahua por Valverde Editores.

El jugo de caña con sus derivados como el sanduche (jugo de caña con alcohol) y el caldo de gallina sin presa (bebida alcohólica destilada de la caña de azúcar) constituyen recetas originales del cantón <sup>(22)</sup>.

---

(22) FREIRE HEREDIA C. (1997). Guía Turística de Baños de Agua Santa (pp. 8-10). Baños: Editorial Pedagógica Freire.

## CAPITULO III

### DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN BAÑOS

#### 3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón.

1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).

**Tabla 3.1** Platos/bebidas/postres propios del sector

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRÍAS	Jugo de caña	107	7.60%
	Jugo de frutas	101	7.17%
	Sanduche	73	5.18%
	Puro	43	3.05%
	Guarapo	40	2.84%
	Batidos (frutas)	4	0.28%
	Chicha de avena	4	0.28%
FRITOS	Fritada	95	6.75%
	Trucha	92	6.53%
	Llapingacho	73	5.18%
	Tilapia	7	0.50%
	Chicharrón	4	0.28%
ASADOS	Cuy asado	116	8.24%
	Pollo asado	76	5.40%
	Chuleta	12	0.85%
	Parrillada	7	0.50%
	Borrego asado	6	0.43%
	Carne asada (res)	4	0.28%
ENTREMESES	Melcochas	102	7.24%
	Caña	30	2.13%
	Alfeñique	20	1.42%
	Chochos	16	1.14%
	Cuero	11	0.78%
	Choclo	7	0.50%
	Mote	4	0.28%
CALDOS	Caldo de gallina criolla	104	7.39%
	Caldo de 31	11	0.78%
	Caldo de pata	5	0.36%
HORNADOS	Pollo a la brasa	52	3.69%
	Pollo al horno	13	0.92%
	Hornado	8	0.57%
SOPAS	Locro de cuy	72	5.11%
POSTRES	Dulce frutas	58	4.12%
	Mermelada	6	0.43%
	Tortas	4	0.28%

VISCERAS	Picante	14	0.99%
	Librillo	7	0.50%
	TOTAL	1408	100.00%

De la tabla anterior se puede apreciar que el jugo de caña, fritada, cuy asado, locro de cuy, llapingacho, el caldo de gallina criolla etc., es parte de la gastronomía tradicional del cantón Baños. Se menciona que el jugo de caña ha sido una bebida típica consolidada a mediados del siglo pasado debido a que en esa época la caña era la principal fuente de comercio del cantón, y que posteriormente fue el turismo lo que la desplazara, actualmente la caña es traída del cantón Puyo en la provincia de Pastaza, la fritada el cuy asado, el locro de cuy, y el caldo de gallina criolla se ha consolidado mucho tiempo atrás desde la época colonial debido a que se sustenta en el consumo de animales de fácil crianza “domésticos”, y que en algunos sectores tales como el Porvenir de Baños únicamente se los utiliza para el consumo interno, o en reuniones del sector.

A continuación se menciona el modo tradicional de preparación de estos platos en el cantón baños:

**Locro de cuy.-** Este Plato se elabora de dos diferentes maneras, pero cabe recalcar que no difieren significativamente:

- a. Al cuy hay que lavarlo muy bien y quitarle todo vestigio de sangre para que la sopa no salga de color negro, se la hace hervir aproximadamente de 20 a 30 minutos y se agrega papa chola, zanahoria, arveja y si desea caldo de gallina maggi, orégano pequeño y hierbitas se le pone un poco de leche para que adquiera color.
- b. Se pone a cocinar el cuy en presas hasta que esté suave (algunas veces se cocina rápido otras veces es duro y se lo debe dejar cocinar por más tiempo, es decir depende de la contextura de la carne del cuy) Durante el proceso de cocción se agrega papa en pedazos grandes y otro tanto en cuadros pequeños para que adquiera consistencia, al caldo también se le agrega un poco de “shungos” (hígado) de cuy y aliños como ajo, sal, comino molido, “sabora”, cebolla y refritos



en manteca rosada de chanco, al final se sirve el plato con picadillo (cebolla blanca con cilantro picado).

El locro de cuy siempre esta acompañada de la salsa de cuy lo cual le da un toque diferente a lo tradicionalmente conocido, a continuación se menciona como se prepara la salsa de cuy.

**Salsa de cuy.-** Primero se cocina los “shungos” (hígado) del cuy, luego se los lava bien y se los pica en pedazos pequeños y se los tiene listos en un tazón. Aparte en una caldera se pone a diluir manteca de chanco donde se agrega ajo molido mismo que se mezcla lentamente por aproximadamente unos cuatro minutos para luego agregar un poco de leche. En la leche que está hirviendo se coloca los shungos picados, estos deben estar bien escurridos (de lo contrario la salsa pierde su consistencia)

En otra olla se mezcla un poco de maicena y harina de castilla, a este preparado se lo agrega en la salsa y se lo deja hervir por 5 minutos.

**Cuy asado.-** Una vez listo el cuy se lo condimenta por lo menos 2 horas, hay que anotar que según la porción del cuy se agrega el condimento.

Para el asado se coloca cada cuy en el palo asador y se lo mete al horno hasta que el cuero este un poco crocante luego se lo saca y se lo coloca en la parrilla para que se termine de asar.

Se menciona que el cuy es un buen alimento porque este animal se alimenta de alfalfa, zanahoria amarilla y maíz.

En Baños no hay criaderos de cuyes las señoras que lo preparan mencionan que lo adquieren en Pelileo o en Ambato.

A continuación se enumera el costo del plato de acuerdo a la porción (precios a diciembre 2009):

- \$ 13,00 Cuy sin papas
- \$ 15,00 Cuy con una porción de papas y arroz

- \$ 8,00 Medio cuy
- \$ 3,00 Plato sencillo

**Llapingachos.-** Para preparar este plato primero se elabora la tortilla de papa para lo cual como primer paso se cocina la papa chola a continuación se la aplasta hasta amasarla, en la masa se añade dos huevos, luego se arma la tortilla y se la fríe en poco aceite dejándola un buen tiempo hasta que se dore bien, y luego con una espátula se la da la vuelta.

El llapingacho se sirve con ensalada de lechuga, tomate, cebolla. Es un plato tradicional porque es rico y además es muy apreciado por los extranjeros lo común es ponerle queso en la tortilla pero en Baños cuando es para la venta al público no se le pone queso porque se “agria” al poco tiempo, es un plato muy apetitoso y fácil de digerir.

**Caldo de gallina criolla.-** En una caldera para elaborar el caldo se pone la gallina con su respectiva menudencia, se le agrega un poco de arroz, y otro poco de zanahoria amarilla rallada, y también zanahoria en cuadritos y sal al gusto con ajo, cebolla, una rama de apio, 2 o 3 ramas de cilantro y un cubo maggi para realzar el sabor del caldo. La papa puede agregarse directamente al caldo o ser cocinada aparte e incluirla en el momento de servir donde también se agrega el picadillo (cebolla blanca y cilantro picado fino).

2. Qué platos/bebidas/postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.

**Tabla 3.2** Platos/bebidas/postres en épocas de fiestas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADOS	Cuy asado	115	16.69%
	Pollo asado	21	3.05%
	Chuleta	4	0.58%
BEBIDAS FRÍAS	Sanduche	30	4.35%
	Jugo de caña	25	3.63%
	Chicha de caña	22	3.19%
	Guarapo	10	1.45%
	Jugo de frutas	9	1.31%
	Chicha de avena	8	1.16%
	Batidos (frutas)	5	0.73%

CALDOS	Caldo de gallina criolla	111	16.11%
BEBIDAS CALIENTES	Canelazo	69	10.01%
ENTREMESES	Melcochas	19	2.76%
	Chochos	19	2.76%
	Colada morada	15	2.18%
	Sanduche de higo	5	0.73%
	Cuero	5	0.73%
	Guaguas de pan	4	0.58%
Fritos	Fritada	29	4.21%
	Llapingacho	14	2.03%
	Trucha	12	1.74%
Sopas	Locro de cuy	27	3.92%
	Yahuarlocho	15	2.18%
	Fanesca	12	1.74%
Arroz	Seco de gallina	31	4.50%
Postres	Dulce frutas	16	2.32%
	Buñuelos	5	0.73%
Hornados	Pollo a la brasa	12	1.74%
	Hornado	7	1.02%
Viscera	Picante	5	0.73%
	Librillo	4	0.58%
<b>TOTAL</b>		<b>689</b>	<b>100.00%</b>

Los platos más populares en las fiestas del sector son el cuy asado, el caldo de gallina criolla, los llapingachos. Cabe recalcar que el cuy asado y el caldo de gallina criolla son apreciados especialmente por el turista nacional mientras que el llapingacho y los jugos de frutas son apreciados especialmente por los turistas extranjeros.

Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

**Tabla 3.3** Platos/bebidas/postres de mayor frecuencia

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRÍAS	Jugo de caña	92	10.76%
	Sanduche	35	4.09%
	Puro	31	3.63%
	Jugo de frutas	17	1.99%
	Guarapo	13	1.52%
	Batidos (frutas)	4	0.47%

FRITOS	Fritada	39	4.56%
	Trucha	28	3.27%
	Llapingacho	27	3.16%
ASADOS	Cuy asado	77	9.01%
	Pollo asado	51	5.96%
	Chuleta	6	0.70%
	Parrillada	3	0.35%
	Borrego asado	3	0.35%
ENTREMESES	Melcochas	95	11.11%
	Alfeñique	43	5.03%
	Caña	38	4.44%
	Chochos	15	1.75%
	Cuero	4	0.47%
CALDOS	Caldo de gallina criolla	75	8.77%
	Caldo de 31	5	0.58%
	Caldo de pata	4	0.47%
HORNADOS	Pollo a la brasa	29	3.39%
	Hornado	6	0.70%
SOPAS	Yahuarlocro	37	4.33%
	Locro de cuy	18	2.11%
POSTRES	Dulce_frutas	26	3.04%
	Mermelada	9	1.05%
VISCERAS	Librillo	8	0.94%
	Picante	7	0.82%
ARROZ	Seco de gallina	7	0.82%
	Menestras	3	0.35%
<b>TOTAL</b>		<b>855</b>	<b>100.00%</b>

Los platos más elaborados guardan mucha similitud con los platos más conocidos, pero aquí vale la pena mencionar que el yahuarlocro se prepara con más frecuencia que el locro de cuy, a pesar de que el último es más reconocido por los moradores del sector, esto se debe principalmente a ser un plato que se expende mucho en las plazas y mercados así como también en restaurantes tradicionales.

El yahuarlocro es un plato que normalmente se lo prepara con la menudencia de borrego pero en Baños es difícil conseguir esta carne por lo que lo que más se utiliza es la menudencia de la res. Cuando este plato ha sido preparado con borrego el precio se eleva al doble o triple del preparado con res (aproximadamente 4 dólares).

Las personas que lo consumen aseguran que es un plato no irritante ni dañino, y que cualquier persona lo puede consumir y es nutritivo. Además se menciona que el yahuarlocho es un plato apreciado por los turistas nacionales que provienen de la costa.

3. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

**Tabla 3.4** Platos/bebidas/postres mas demandados por los visitantes

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ASADOS	Cuy asado	70	10.16%
	Pollo asado	61	8.85%
	Parrillada	7	1.02%
	Conejo asado	2	0.29%
ENTREMESES	Melcochas	73	10.60%
	Chochos	22	3.19%
	Caña	21	3.05%
	Ceviches	7	1.02%
	Alfeñique	6	0.87%
	Cuero	3	0.44%
	Pizza	2	0.29%
BEBIDAS FRÍAS	Jugo de frutas	47	6.82%
	Jugo de caña	41	5.95%
	Sanduche	21	3.05%
	Puro	4	0.58%
	Batidos (frutas)	4	0.58%
FRITOS	Trucha	49	7.11%
	Llapingacho	21	3.05%
	Fritada	17	2.47%
	Tilapia	6	0.87%
HORNADOS	Pollo a la brasa	55	7.98%
	Pollo al horno	10	1.45%
SOPAS	Yahuarlocho	51	7.40%
	Locro de cuy	12	1.74%
CALDOS	Caldo de gallina criolla	51	7.40%
POSTRES	Dulce_frutas	19	2.76%
	Helado	2	0.29%
VISCERAS	Picante	3	0.44%
	TOTAL	689	100.00%

Los visitantes del sector tienden a consumir mucho el dulce llamado melcocha, cuya preparación se realiza en base a la panela a continuación se menciona como se prepara este dulce.

**Melcocha.-** Se pone a cocinar un banco de panela en un poco de agua, ya cuando la panela esta diluida se retira del fuego y se la cierne. Luego de ser cernida se la pone a hervir y se le agrega una jarra de jugo de limón, se la deja que hierva hasta que llegue a su “*punto*” (esto se lo comprueba tomando un poco de panela en una cuchara y poniéndola en el chorro de agua si esta se cristaliza es momento de retirar del fuego), finalmente este preparado se lo coloca en un recipiente amplio para que se enfríe. Después de este proceso se toma el dulce que es de un color café oscuro para colocarlo en un madero especial y se empieza a batir a medida que avanza este proceso la melcocha va paulatinamente aclarándose.

Para la venta se le da la forma que uno desea a la melcocha y también si se desea se le puede agregar maní, cáscara de mandarina o colorantes y saborizantes vegetales.

En Baños hay asociaciones que están bien organizadas, pues su producción es estandarizada donde venden la melcocha, el jugo de caña, el guarapo, el Sanduche, el puro.

4. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.

**Tabla 3.5** Platos/bebidas/postres recomendados a los visitantes

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES	Melcochas	92	14.35%
	Caña	29	4.52%
	Chochos	22	3.43%
	Alfeñique	8	1.25%
	Choclo	2	0.31%
BEBIDAS FRÍAS	Jugo de caña	44	6.86%
	Sanduche	42	6.55%
	Jugo de frutas	34	5.30%
	Guarapo	8	1.25%
	Batidos (frutas)	8	1.25%
	Puro	2	0.31%
ASADOS	Cuy asado	65	10.14%
	Pollo asado	28	4.37%
	Parrillada	8	1.25%
	Borrego asado	3	0.47%
FRITOS	Trucha	34	5.30%
	Llapingacho	26	4.06%
	Fritada	19	2.96%

SOPAS	Yahuarlocho	30	4.68%
	Locro de cuy	17	2.65%
HORNADOS	Pollo a la brasa	36	5.62%
	Hornado	2	0.31%
CALDOS	Caldo de gallina criolla	33	5.15%
	Caldo de 31	3	0.47%
POSTRES	Dulce de frutas	26	4.06%
	Mermelada	7	1.09%
ARROZ	Seco de gallina	9	1.40%
VISCERAS	Picante	2	0.31%
	Librillo	2	0.31%
	TOTAL	641	100.00%

Entre los platos y bebidas más recomendados por los moradores de Baños están La melcocha, el jugo de caña, el jugo de frutas el cuy asado así como también el “sanduche”.

**El sanduche.-** Es una bebida alcohólica que se prepara de la siguiente manera: se llena un cuarto de vaso de puro, luego se agrega el jugo de caña y al final el jugo de un limón, es debido a la mezcla de estos tres productos que toma su nombre.

**Jugo de caña.-** es el jugo fresco de la caña de azúcar, es decir el jugo recién sacado. Para obtener la bebida se lo hace a través de un molino denominado trapiche.

### 3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales

5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.

**Tabla 3.6** Platos/bebidas/postres que se ha cambiado el modo de preparación

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
ENTREMESES	Melcochas	51	Usan maní y cáscara de mandarina	31
			Usan fruta natural	16
			Usan saborizantes y colorantes	4
CALDOS	Caldo de gallina con camote	46	Ya no preparan con camote	46

ARROZ	Seco de gallina con camote	13	En lugar de camote usan papa	13
FRITOS	Fritada	10	Antes se utilizaba papa china para acompañar el plato mientras que ahora le añaden tostado y ensalada	7
BEBIDAS FRIAS	Chicha de jora	4	En lugar de utilizar maíz en su preparación ahora se utilizan avena común con canela	4
ASADOS	Cuy asado	3	No ha cambiado preparación	3
ENTREMESES	Tortillas en piedra	2	Ahora la fríen en paila	2
<b>TOTAL</b>		<b>173</b>		<b>173</b>

De la tabla anterior se puede apreciar que no han existido grandes cambios en la preparación de los platos, básicamente los cambios se han dado por la desaparición de la “papa china” y del “camote”, debido a que estos productos ya no se los cultiva en los sectores aledaños al cantón. En cuanto a las bebidas se puede mencionar que la chicha que antes se la realizaba con maíz, ahora se la realiza con avena, esto debido a la facilidad de preparación y a que la avena es fácil de conseguir; en cambio al jugo de caña se le ha agregado cierta variedad como es el que se lo mezcle con jugo de limón, lima o mandarina.

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

**Tabla 3.7** Platos/bebidas/postres que ya no se elaboran actualmente

TIPO PLATO	DE	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIEN SABE COMO SE PREPARABA	FRECUENCIA DE QUIEN SABE
BEBIDAS CALIENTES	DE	Champús	98	No sabe contestar	48
				Sra. Piedad Luna	16
				Sra. Eudocia Yépez	11
				Sra. María Vallejo	10
				Sra. Cecilia García	4
				Sr. Luis Lluglla	3
				Sra. María Paca	3
				Sr. Alfonso Silva	1
				Sra. Enma de Reyes	1
				Sra. Maruja García	1



BEBIDAS ALCOHOLICAS	"Caldo de gallina sin presa"	68	No sabe contestar	36
			Sr. Alfonso Silva	19
			Sr. Marcelo Cifuentes	9
			Sr. Gustavo Páez	2
			Sres. Ayora	1
			Sr. Luis Lluglla	1
ENTREMESES	Tortillas en piedra	60	Sra. Piedad Luna	32
			Sra. María Paca	6
			No sabe contestar	6
			Sra. María Vallejo	4
			Sra. Cecilia García	3
			Sra. Gloria Guevara	3
			Eudocia Yépez	2
			Sra. María Paca	2
			Sra. Elina Luna	1
			Sra. María Licenia Cajas	1
BEBIDAS FRÍAS	Chicha de Jora	53	Sr. Luis Lluglla	27
			No sabe contestar	14
			Sra. Eudocia Yépez	9
			Sra. Carmen Canchiña	1
			Sra. Enma de Reyes	1
			Sra. Piedad Luna	1
ARROZ	Camote cocinado con salsa de maní y arroz	29	No sabe contestar	15
			Sra. Ma. Augusta Andajuiña	13
			Sra. María Inca	1
CALDOS	Caldo de gallina criolla con papa china	21	No sabe contestar	15
			Sra. María Augusta Yanes	6
ARROZ	Seco de gallina criolla con camote y arroz	12	Sra. Eudocia Yépez	6
			No sabe contestar	6
ENTREMESES	Dulce de higo con queso	8	Sra. Piedad Luna	7
			Sra. Margarita Freire	1
TOTAL		349		349

A continuación se menciona el modo de preparación de los platos/ bebidas y postres que prácticamente han desaparecido de la gastronomía del cantón Baños.

**Champús.-** El champus es una colada de harina de maíz hervida con canela, clavo de olor, naranjilla, panela y al final se le agrega mote cocinado. Es una bebida que está desapareciendo ya no se la prepara y son pocas las personas que conocen el proceso de elaboración.

**Chicha de Jora.-** La chicha de jora se la prepara con el maíz fermentado, es decir se deja al remojo los granos de maíz por unos días luego con los brotes se procede hacer

la bebida de manera similar a la chicha de avena con la diferencia que en vez de avena se utiliza este maíz fermentado molido y cernido.

**Caldo de gallina sin presa o caldo en copa.-** Es una bebida alcohólica, se hierve una gallina entera hasta que esté bien cocinada (casi deshaciéndose) se retira del fuego y se deja enfriar se cierne y este jugo se lo mezcla con el puro de esta manera se obtiene el denominado caldo de gallina sin presa.

**Tortilla en piedra.-** Se prepara un caldo con el hueso de chanco o de res, se cierne y con este fondo se empieza a preparar la masa para las totillas con harina de maíz y comino, luego se hace la tortilla y en el centro se coloca un refrito para luego darle forma a la tortilla finalmente se la pone a dorar en la piedra.

### 3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales

**Tabla 3.8** Platos/bebidas/postres actuales

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTE BASICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
ASADOS	Pollo asado	Pollo	Sra. Piedad Vargas
			Rest. La Brasa
			Paraderos de Ulba
MARISCOS-PESCADO	Encebollado	Pescado	Mercado Munic. Baños
			Rest. Morena
	Preparados con trucha	Trucha	Parroquia Río Negro
			Rest. Bella Selva
			Paraderos de Ulba
			Rest. Los Abuelos
			Rest. El Pailón
	Preparados con tilapia	Tilapia	Paradero Río Verde
	Ceviche	Mariscos	Mercado Munic. Baños
			Rest. Morena
Plaza 5 de Junio			
VISCERAS	Picante	Menudo de res	Mercado Munic. Baños
			Plaza 5 de Junio
			Sra. Carmen Canchiña
ENTREMESES	Mote con cuero	Mote, chocho, cuero	Sra. María Paca
			Parque de la Basílica
COMIDA RÁPIDA	Hamburguesa	Pan y carne	Snack Los Panchos
			Salón Roos
			Rest. Ambato

	Hot dog	Pan y salchicha	Snack Los Panchos
	Papa frita	Papa	En el Centro de Baños
	Papipollo	Papa y pollo	Rest. Calle Ambato
COMIDA ITALIANA	Pizza	Harina y queso	Rest. Il Papagayo
			Pizzería de Mateo
			Pizzería del Oso
			Rest. Bella Italia
			Rest. Italia pizzería
			Rest. Buon Giorno
BEBIDAS ALCOHOLICAS	Dual	Puro con leche	Tienda Tiwinza
	Volcán	Puro	Bar Leprechaun

Entre los platos que van tomando presencia en el sector gastronómico de baños tenemos la trucha, tilapia, comida rápida, pizza etc. En cuanto a bebidas lo nuevo que se destaca es el “volcan”.

**El Volcán.-** Es un cóctel en el cual se utiliza: vodka, ron y limón, se le agrega un dulce de fresa adecuado para cócteles el cual se deposita en el fondo, a este cóctel se lo prende con un fósforo y se lo sirve prendido para lo cual se utiliza un sorbete el mismo que se introduce al fondo de la bebida para tomarla de inmediato.

## CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN  
BAÑOS

## 4.1 Fichas

Tabla 4.1 Datos de platos bebidas y postres del cantón Baños

NOMBRE DEL PLATO /BEBIDA/POSTRE TIPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANT.	CIUD.	PARRO.	CALLE LOCALIDAD	COMUNIDAD
Cuy Asado	Cuy con papas	Baja	Mercado Municipal de Baños	Tungurahua	Baños	Baños	Baños Centro	Ambato y Eloy Alfaro	Centro
Locro de cuy	Locro de cuy con papas	Baja	Mercado Municipal de Baños	Tungurahua	Baños	Baños	Baños Centro	Ambato y Eloy Alfaro	Centro
Llapingacho	Llapingachos	Baja	Mercado Municipal de Baños	Tungurahua	Baños	Baños	Baños Centro	Ambato y Eloy Alfaro	Centro
Caldo de Gallina Criolla	Caldo de Gallina, Caldo de Gallina de Campo	Baja	Paraderos de Ulba, Mercado Municipal, Salones	Tungurahua	Baños	Baños	Lligua, Ulba	Lligua( centro), Ulba (vía al Puyo)	Lligua, Ulba
Pollo Asado	Pollo al Carbón	Baja	Paraderos de Ulba, Salones	Tungurahua	Baños	Baños	Ulba, Baños Centro	Ulba (vía al Puyo), Baños Centro	Ulba, Baños Centro
Jugo de caña	No tiene otro Nombre	Baja	Asociaciones: 10 de Agosto, 15 de Noviembre, 1 de Mayo	Tungurahua	Baños	Baños	Baños Centro	Junto a la Iglesia Basílica de Baños, Frente al terminal en la Vía al Puyo	Centro
Guarapo	No tiene otro Nombre	Baja	Asociaciones: 10 de Agosto, 15 de Noviembre, 1 de Mayo	Tungurahua	Baños	Baños	Baños Centro	Junto a la Iglesia Basílica de Baños, Frente al terminal en la Vía al Puyo	Centro
Sanduche	No tiene otro Nombre	Baja	Asociaciones: 10 de Agosto, 15 de Noviembre, 1 de Mayo	Tungurahua	Baños	Baños	Baños Centro	Junto a la Iglesia Basílica de Baños, Frente al terminal en la Vía al Puyo	Centro
Melcocha	No tiene otro Nombre	Baja	Asociaciones: 10 de Agosto, 15 de Noviembre, 1 de Mayo	Tungurahua	Baños	Baños	Baños Centro	Junto a la Iglesia Basílica de Baños, Frente al terminal en la Vía al Puyo	Centro

Dulce de Guayaba	No tiene otro Nombre	Baja	Asociaciones: 10 de Agosto, 15 de Noviembre, 1 de Mayo	Tungurahua	Baños	Baños	Baños Centro	Junto a la Iglesia Basílica de Baños, Frente al terminal en la Vía al Puyo	Centro
Caldo de gallina sin presa	Caldo de Gallina en Copa, Caldo sin Presa	Alta	Hacienda Cabrera, Hotel del Sr. Tobías Guevara	Tungurahua	Baños	Baños	Rio Verde	Chamana y Palomino Flores	Chamana
Tortilla en Piedra	No tiene otro Nombre	Alta	Centro de Baños, la Señora Eudocia Yopez	Tungurahua	Baños	Baños	Baños Centro	16 de Diciembre	Centro
Chicha de Jora	No tiene otro Nombre	Alta	Centro de Baños, Casas de los moradores	Tungurahua	Baños	Baños	Baños Centro	Todo el cantón	Centro
Champus	No tiene otro Nombre	Alta	Centro de Baños, Casas de los moradores	Tungurahua	Baños	Baños	Baños Centro	Todo el cantón	Centro

## 4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas

Como antecedente a continuación se va a enunciar las fiestas del cantón Baños para posteriormente relacionarlas con la gastronomía de las mismas. En baños, además de las fiestas de carácter nacional, existen cinco fiestas propias y representativas de este sector, así tenemos:

### **Fiesta de la Virgen del Rosario de Agua Santa en el Domingo de Carnaval.-** El

origen de esta fiesta se remonta a una leyenda que narra que ese día la Virgen levantó su mano y detuvo al furioso volcán en erupción.

**Figura 4.1** Cuadro mural de la Basílica de Baños que muestra el origen de la fiesta de nuestra señora del Rosario de Agua Santa en el domingo de carnaval



FUENTE: PADRES DOMINICOS. (2010). Milagros de la Virgen de Agua Santa (pp. 8). Baños: Folleto Indicativo.

La leyenda indica que por la quebrada del Bascún en momentos en que se habían congregado muchos devotos de los pueblos vecinos y propios también, repentinamente tembló la tierra que llenaba de pánico a los asistentes. Densas nubes de humo, lluvia de ceniza y explosiones. La gente aterrorizada corría de un lugar a otro. La angustia se tornó en alarido cuando por el cauce del Bascún se acercaba un aluvión de lava encendida arrastrando cuanto hallaba a su paso. Los que se encontraban en el interior de la capilla sacaron en hombros a la sagrada imagen de la Virgen de Agua Santa en medio de llantos y clamores. Al llegar a la plaza, ante el asombro de todos, la imagen levantó la mano y el volcán silenció sus rugidos. El aluvión de la lava cambió de rumbo y todo quedó en silencio. Se reafirmó su devoción a la Virgen a quien le proclamaron salvadora de las furias del volcán. En recuerdo de este acontecimiento juraron en adelante, juntamente con los habitantes de Baños, no olvidarse jamás del milagro”<sup>(23)</sup>.

Desde entonces todos los años concurre mucha gente el día domingo de carnaval a rendir homenaje de gratitud a la Virgen de Agua Santa. Convirtiéndose, de esta manera, en la fiesta religiosa más grande y concurrida de Baños<sup>(24)</sup>.

(23) PADRES DOMINICOS. (2010). Milagros de la Virgen de Agua Santa (pp. 8). Baños: Folleto Indicativo.

(24) *Ibid.* (23)

**Fiestas de Cantonización de Baños (16 de Diciembre).**- Es una fiesta cívica importante y de mucha alegría para el pueblo baneño, puesto que en esta fecha Baños deja de ser parroquia de Pelileo y es elevado a cantón lo que significa tener autonomía propia en todo lo que se refiere a políticas y autoridades del sector.

En estas fiestas hay el desfile cívico, sesión solemne, actividades deportivas, culturales, gastronómicas (se hace la exposición de platos típicos, los mismos que se encuentran a la venta durante todos los días del año debido a su condición de sitio turístico), culturales, sociales, elección de la reina del cantón, el pregón y juegos pirotécnicos.

**Fiestas de Coronación de la Virgen de Agua Santa (15 de Diciembre).**- Por decreto del Papa Pío XII, la imagen de la Virgen del Rosario de Agua Santa fue coronada canónicamente el 13 de Diciembre del año 1959 por manos del Cardenal Carlos de la Torre, arzobispo de Quito, con la presencia del Presidente de la República, Dr. Camilo Ponce Enríquez, que le obsequió un bastón de mando presidencial. En este acto se declaró a Nuestra Señora del Rosario de Agua Santa "Patrona de las Misiones Católicas del Oriente Ecuatoriano.

En Baños esta fiesta se ha popularizado el realizarla el 15 de Diciembre aun cuando el decreto se expidió el 13 de Diciembre.

**Fiestas Octubrinas.**- Se denominan fiestas octubrinas porque se celebran todo el mes de octubre, donde se rinde homenaje a la Virgen de Agua Santa. Hay juegos populares, pirotécnicos y procesión.

Cada semana un barrio se encarga de la celebración, barrios denominados de esquina a esquina por ejemplo; el barrio de la calle Ambato sus moradores se reúnen para hacer la fiesta de rendirle homenaje a la Virgen de agua Santa para lo cual se hace un aporte económico (en el 2009 fue de \$ 20 USD) por familia y el que quiere puede aportar más, este aporte costea la celebración de la misa, los gastos de la banda, y luego la cena.

Las actividades de esta fiesta normalmente se desempeñan de la siguiente manera: al medio día bajan los "cabecillas" (dirigentes principales o principales priostes) con la banda a tocar en la puerta de la Iglesia, a las cuatro de la tarde se reúnen todos los

priostes y hacen la pasada de las flores por la calle principal hasta llegar a la Iglesia para hacer la entrega de dichas flores a la Virgen. Después viene el rezo del Rosario seguido de la celebración de la Misa para luego terminar con una cena donde se reúnen los moradores el sacerdote y la banda de música.

**Fiesta del Retorno (5 de Enero).**- Esta fiesta tiene su origen debido a la reactivación del volcán Tungurahua a finales del año de 1999 que dio lugar a la evacuación forzada de la población por parte del Gobierno Nacional con la colaboración impositiva del Ejército. Esta evacuación se realizó el 17 de Octubre y el retorno el 5 de Enero del 2000 estos hechos marcaron profundamente la vida e historia del Baños actual. Desde esta fecha cada 5 de enero los baneños van hasta el puente de metal construido hace poco en el sector de Pititíc a la salida de Baños en dirección hacia Ambato y desde ahí regresan en procesión con la imagen de la Virgen como agradecimiento por haberles permitido regresar a su tierra.

**Figura 4.2** Procesión de la Fiesta del Retorno del 2001



FUENTE: PADRES DOMINICOS. (2010). Milagros de la Virgen de Agua Santa (pp. 13). Baños: Folleto Indicativo.



**Tabla 4.2** Datos de la gastronomía relacionada a las fiestas del cantón Baños

<b>GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS</b>			
<b>Nombre de la fiesta</b>	<b>Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta</b>	<b>Simbolismo del plato</b>	<b>Ritual del plato</b>
<b>Fiesta de la Virgen del Rosario de Agua Santa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cuy con papas</li> <li>➤ Caldo de gallina criolla</li> <li>➤ Jugo de caña</li> <li>➤ Melcocha</li> </ul>	Historia y tradición de Baños.	Se lo sirve en reuniones que se dan durante el carnaval, El Municipio se encarga de la organización
<b>Fiestas de Cantonización de Baños</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cuy con papas</li> <li>➤ Caldo de gallina criolla</li> <li>➤ Jugo de caña</li> <li>➤ Melcocha</li> <li>➤ Guarapo</li> </ul>	Historia y tradición de Baños.	Se lo sirve en reuniones que se dan durante las fiestas, El Municipio se encarga de la organización
<b>Fiestas de Coronación de la Virgen de Agua Santa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cuy con papas</li> <li>➤ Caldo de gallina criolla</li> <li>➤ Jugo de caña</li> <li>➤ Melcocha</li> </ul>	Historia y tradición de Baños.	Se lo sirve en reuniones que se dan luego de una procesión, los priostes se encargan de la organización
<b>Fiestas Octubrinas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cuy con papas</li> <li>➤ Caldo de gallina criolla</li> <li>➤ Jugo de caña</li> <li>➤ Melcocha</li> <li>➤ Guarapo</li> <li>➤ Sanduche (bebida)</li> </ul>	Historia y tradición de Baños.	Se lo sirve en reuniones que se dan en los diferentes barrios cada semana (un barrio diferente por semana), los priostes se encargan de la organización
<b>Fiesta del Retorno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Caldo de gallina criolla</li> <li>➤ Jugo de caña</li> <li>➤ Guarapo</li> </ul>	Historia y tradición de Baños.	Se lo sirve luego de la Peregrinación que se da desde el puente de Pititic hasta el centro del Cantón

La relación existente entre la gastronomía y las fiestas de Baños se da de dos maneras, así tenemos que en las fiestas religiosas la gastronomía que predomina es el cuy asado, el caldo de gallina criolla, el jugo de caña, la melcocha. Mientras que en las fiestas cívicas a más de los platos y dulces mencionados se consume el guarapo, el sanduche, el puro.

## CAPÍTULO V

### PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN BAÑOS

#### 5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón.

Para una adecuada determinación de estas se va a realizar un análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas FODA.

**Tabla 5.1** Análisis FODA de la gastronomía del cantón Baños

<p><b>FORTALEZAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversidad en el tipo de platos/bebidas y postres, tanto nacionales como internacionales (comida italiana y francesa).</li> <li>• Mano de obra calificada y experimentada</li> <li>• Precios cómodos y competitivos</li> <li>• Sector informal plenamente organizado a través de las diferentes Asociaciones del cantón (Aso.15 de Noviembre, Aso.1ero de Mayo, Aso. 10 de Agosto)</li> </ul>	<p><b>OPORTUNIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Existe mucho potencial en el mercado turístico</li> </ul>
<p><b>DEBILIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de promoción de los servicios de restaurantes en cuanto a comida típica y tradicional</li> <li>• Concentración de establecimientos en el sector central de Baños</li> <li>• Falta de higiene en algunos establecimientos</li> </ul>	<p><b>AMENAZAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FALTA DE INFORMACIÓN TURÍSTICA EN CUANTO A GASTRONOMIA DEL CANTÓN</li> <li>• Disminución de turismo por amenaza de erupción del volcán Tungurahua</li> <li>• Cierre de carreteras por deslaves y demás consecuencias del proceso eruptivo del volcán Tungurahua.</li> <li>• Crisis Económica del País, la cual provoca encarecimiento de precios y de insumos.</li> </ul>

En base a la tabla anterior se plantea las siguientes estrategias, cabe señalar que para esto se debe realizar ciertas acciones previas tales como: realizar un estudio de

restaurantes, incentivar que estos se ubiquen en otros sectores estratégicos del cantón, cursos de capacitación permanente. De igual manera es importante mejorar el servicio en algunos restaurantes (higiene, atención al turista, presentación, etc.). Los inspectores de salud deberían visitar periódicamente los restaurantes para controlar que se estén cumpliendo con las normas de higiene necesarias. También se debería capacitar permanentemente a los dueños y al personal de servicio de los restaurantes para que se brinde un servicio de calidad al cliente. Esta capacitación se la podría hacer de forma permanente en institutos de formación local, invitando a participar al personal docente e invitados extranjeros.

A continuación se menciona las diferentes estrategias generales y particulares de promoción planteadas para la difusión y promoción de la gastronomía típica y tradicional del cantón Baños.

## **ESTRATEGIAS**

**Muestras.-** Obsequio de una pequeña cantidad de un producto para que los consumidores lo prueben, tal es el caso que se da con los alfeñiques y melcochas, los mismos que son entregados al turista mientras camina por las calles del cantón.

**Folletos.-** Entrega de folletos y volantes con fotos, precios, y variedades de los diferentes tipos de platos, así como también con los lugares de expendio.

**Combos promocionales.-** Se puede considerar la venta de “combos promocionales” donde se expendan una muestra considerable del producto base, pero sin la preparación especializada de un plato a la carta.

**Exhibiciones Gastronómicas.-** Las exhibiciones constituyen un buen medio para promocionar la variedad de platos.

**Exposición de platos típicos en las diferentes fiestas del cantón.-** La diferencia con el punto anterior es que en este tipo de evento solamente se expone los platos típicos del sector. En Baños Existe la costumbre de realizar este tipo de feria, especialmente en las fiestas de cantonización, lo ideal sería que en cada fiesta que se celebre se

realice este tipo de exposiciones aprovechando la gran cantidad de turistas que de forma continua visita el lugar.

**Publicidad Tradicional.-** Corresponde a la publicidad que se da por los medios de información tanto escritos como televisivos y de radio.

**Publicidad Informática.-** Mediante la inclusión de información gastronómica en las diferentes páginas web relacionadas con la información del cantón Baños, ya sean estas páginas informativas o turísticas.

**Las Relaciones Públicas.-** El establecimiento de buenas maneras al momento de tratar con el visitante no solo influirá de manera positiva en lo que tiene que ver con el turismo sino y de manera especial en lo que tiene que ver con la puesta en valor del recurso gastronómico del cantón.

## **5.2 Instituciones y Organismos que Promocionan, Comercializan los Platos, Bebidas, Postres típicos y tradicionales**

Los organismos encargados de una promoción gastronómica deben estar vinculados directa o indirectamente con las instituciones u organismos relacionados con el turismo. En Baños las dos instituciones encargadas de la promoción gastronómica son:

- Ilustre Municipio del Cantón Baños de Agua Santa
- Instituto Superior Tecnológico de Gastronomía Oscar Efrén Reyes

El Municipio de Baños es la institución que se ha encargado de promocionar lo relacionado con el turismo así como también de los sitios de expendio de comida con su respectiva especialidad en gastronomía, de igual manera se han realizado ferias multitudinarias conjuntas con los empresarios turísticos del cantón, y la Cámara de Turismo, el último evento de este tipo se lo realizó el 9 de septiembre de 2007; cabe señalar que debido a la reactivación del volcán Tungurahua se ha descontinuado estas actividades, por el cambio de prioridades en situaciones de emergencia. Cabe señalar que cualquier evento promocional propiciado por las diferentes Asociaciones (Aso. 15 de Noviembre, 1ero de Mayo, etc.) debe contar con el apoyo y autorización del Municipio, de igual manera en las organizaciones de Mercados y Plazas.

A pesar de lo mencionado anteriormente se han realizado eventos de ferias gastronómicas patrocinadas por el Instituto Superior Tecnológico de Gastronomía Oscar Efrén Reyes con el apoyo del Municipio de Baños; el 6 de Diciembre con motivo de las fiestas de cantonización de Baños se realizó la última feria gastronómica donde participo como invitado especial el **“Cuisine Standard-Soluciones Gastronómicas”** de Ecuador.

## CAPITULO VI

### **PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS.**

Actualmente en el país se tiene un programa de desayuno escolar denominado “Programa de Alimentación Escolar” (PAE) del Ministerio de Educación, el mismo que se encarga de atender con alimentación a escolares de jardines y escuelas fiscales, fiscomicionales, municipales y comunitarias más pobres del País en edades entre los 5 a los 14 años, con dos modalidades: Desayuno Escolar, funciona desde diciembre de 1995, Almuerzo Escolar y refrigerio desde mayo de 1999, constituyendo uno de los ejes centrales para contribuir a la política de mejoramiento educativo del Gobierno Nacional; a diciembre de 2009 son 1’313.398 niñas y niños que se benefician de este programa <sup>(25)</sup>.

El desayuno básicamente comprende el suministro de coladas a base de harina fortificada, galletas tradicionales, galletas rellenas y granola; mientras que para el almuerzo se tiene: arroz, atún, azúcar, fréjol y sal, con raciones de alverja, etc., esto de acuerdo a las especificaciones técnicas del PAE <sup>(25)</sup>.

Además es importante considerar que este programa (PAE) señala que las instituciones que se benefician de este servicio tienen que cumplir algunas disposiciones. Una de estas es presentar la documentación respectiva del plantel. Otra es cumplir con las normas de sanidad. Los sitios asignados para la preparación y bodega deben estar aseados, contar con el personal necesario para la preparación de los alimentos y respetar el menú de preparación <sup>(25)</sup>.

Para proponer alternativas de platos, bebidas y postres para la alimentación escolar en las escuelas se considera que el refrigerio debe contener alimentos ricos en proteína que le ayuden a crecer (carnes, lácteos) <sup>(26)</sup>.

---

(25) MINISTERIO DE EDUCACIÓN, Programa de Alimentación Escolar. Extraído el 5 de Febrero, 2010 de <http://www.pae.gov.ec/>, 2010.

(26) DIARIO EL UNIVERSO, Sección Salud, Menús Saludables, Extraído el 29 de Marzo, 2010 de <http://www.eluniverso.com/2010/03/29/1/1384/menu-saludable-llevar-clases.html>

Los niños requieren de tres tazas de leche al día, frutas de temporada que son importante fuente de vitaminas y minerales, cereales (pan, avena, maíz), tubérculos (papa, yuca); leguminosas (fréjol, lenteja) que le proporciona energía. Por lo tanto se combina un alimento de cada grupo. Aquellos que le proporcionen energía (cereales, tubérculos, plátanos), proteína (lácteos, carnes, leguminosas secas), vitaminas y minerales (frutas y verduras) <sup>(27)</sup>.

Con el antecedente anterior, en la tabla 6.1 se propone cinco menús que pueden ser utilizados para el desayuno escolar en base a una dieta balanceada.

**Tabla 6.1** Propuestas de menús para el desayuno escolar

<b>MENU (#)</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>BASE DEL MENU</b>
No.1	Batidos de leche con frutas del sector tales como mora, fresa acompañados de sánduche de pollo y rodajas de pan integral.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leche</li> <li>✓ Frutas</li> <li>✓ Pan</li> <li>✓ Pollo</li> </ul>	Batido a base de leche
No.2	Tortilla de maíz (tortilla en piedra), fruta o jugo. Fruta de temporada y pastel de camote.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Harina</li> <li>✓ Frutas</li> <li>✓ Queso</li> <li>✓ Camote</li> </ul>	Tortilla de maíz (tortilla en piedra)
No.3	Refresco de avena con fruta y tortillas de maíz (tortilla en piedra), con alfeñiques o melcochas como entremés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Avena</li> <li>✓ Frutas</li> <li>✓ Maíz</li> <li>✓ Alfeñiques-Melcochas</li> </ul>	Tortilla de maíz (tortilla en piedra)
No.4	Fresas y leche baja en grasa, acompañada con la colada de harina "champús"	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fresas</li> <li>✓ Leche</li> <li>✓ Harina</li> <li>✓ Canela</li> <li>✓ Panela</li> </ul>	Colada de harina (Champús)
No.5	Verdura picada, yogur, cereal, sánduche de mermelada y jugo de fruta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verduras</li> <li>✓ Cereales</li> <li>✓ Queso</li> <li>✓ Frutas</li> </ul>	Mermelada y Verduras

---

(27) Ibíd. (26)

Para facilitar el logro de estas alternativas culinarias en el desayuno escolar de escuelas se debe implementar medidas organizativas por parte de las instituciones educativas, los padres de familia y el Ministerio de Educación. Baños ofrece un gran potencial en este aspecto debido a que en sus alrededores se tiene una apreciable cantidad de cultivos de frutas, por tanto con un adecuado procedimiento de expendio de las mismas se podría superar el problema de conservación del producto.

En cuanto a platos el alimento base constituye la carne de res y cuy, las mismas no están contempladas dentro de las fichas de especificaciones técnicas de productos correspondientes al desayuno, almuerzo y refrigerio de la alimentación, es por este motivo que no se lo ha considerado dentro de las propuestas de alimentación escolar.



## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La gastronomía típica de Baños utiliza como materia prima los ingredientes que se producen en el sector, tales como: las papas, el cuy, la trucha, la caña de azúcar y la panela mismos que constituyen la base en las diferentes preparaciones de los platos, bebidas, y postres típicos del cantón.

Los platos, bebidas y postres típicos de Baños tienden a mantenerse, con excepción del “caldo se gallina sin presa”<sup>(28)</sup>. (bebida alcohólica), el “champus” y la “tortilla en piedra” que han desaparecido debido a que sus fabricantes han fallecido y sus descendientes no han continuado con la preparación de éstos.

La melcocha y el alfeñique son dulces muy consumidos por el turista nacional, en cambio el turista extranjero, especialmente el de Norteamérica y Europa no lo consume, esto se debe a que este producto, es elaborado a la intemperie y no cuenta con un registro sanitario que avalice su consumo por tanto se recomienda realizar estudios técnicos sanitarios y bacteriológicos del producto para que el mismo cuente con un registro sanitario y así pueda llegar al turista extranjero. Además se recomienda una adecuada capacitación a los productores sobre sistemas de control sanitario en los procesos de producción, empacamiento y almacenamiento de los productos melcochas, alfeñiques y dulce de guayaba.

El dulce de guayaba junto con la melcocha y el jugo de caña constituyen productos emblemáticos de Baños, ya que existe una tradición en su preparación de más de medio siglo, y estos productos se los envía a diferentes partes del país como las ciudades de Guaranda y Puyo.

---

(28) Caldo de Gallina sin presa.- Bebida alcohólica propia del cantón Baños, su nombre se deriva de los ingredientes que la conforman: gallina criolla, guarapo, piña, naranja, entre otros.

Los platos elaborados a base del cuy como el locro de cuy y el cuy asado son los que las se consumen en el centro de la ciudad de Baños, además se determina que en las parroquias Río Verde y Río Negro el consumo de la trucha y la tilapia va en aumento, esto se debe a la tecnificación en el cultivo de truchas y tilapias en estos sectores.

Al ser el Cantón de Baños un lugar turístico por excelencia los comercios están en constante movimiento y los paraderos y restaurantes tienden a tener una producción uniforme durante casi todo el año, únicamente en los días de feriado esta producción aumenta debido a la afluencia de mayor cantidad de turistas nacionales.

La realización del inventario gastronómico del cantón Baños, nos ha permitido conocer el estado actual del mismo y determinar su gran potencial. Se recomienda que éste debe ser dado a conocer mediante los diferentes medios publicitarios.

## BIBLIOGRAFÍA

AGUIRRE PATRICIA C. (1999). Toda la Carne al Asador, “*Todo es historia*”, N° 380, (pp. 13-17). Buenos Aires: Revista

CAMARA DE TURISMO BAÑOS, Servicios, Transporte. Extraído el 5 de Febrero, 2010 de  
[http://www.camaradeturismo.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=25&Itemid=38](http://www.camaradeturismo.com/index.php?option=com_content&task=view&id=25&Itemid=38)

CENTRO DE DOCUMENTOS Y RECURSOS EDUCATIVOS DE LA RED, Jimena Parra M., Historia de la Gastronomía, Extraído el 2 de Febrero, 2010 de  
<http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>.

DIARIO EL COMERCIO (2008), Sección Ecuador, Situación de Baños (pp. 1), fecha 25 de Enero del 2008. Quito.

DIARIO EL UNIVERSO, Sección Salud, Menús Saludables, Extraído el 29 de Marzo, 2010 de  
<http://www.eluniverso.com/2010/03/29/1/1384/menu-saludable-llevar-clases.html>

ECUADOR A WORLD APART, Historia de la Cocina Ecuatoriana, Extraído el 2 de Febrero, 2010 de  
[http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm).

EMPRESA ELECTRICA AMBATO RCN. S.A, Balances y Estadísticas Anuales. Extraído el 6 de Febrero, 2010 de  
<http://www.eeasa.com.ec/informgen/estadisticas>.

FREIRE HEREDIA C. (1997). Guía Turística de Baños de Agua Santa (pp. 8-10). Baños: Editorial Pedagógica Freire.

FREIRE GUEVARA E. (1970). Baños en el Tiempo y el Espacio (pp. 9-30).  
Ambato: 1ra- Edición Ed. Tungurahua.

ILUSTRE MUNICIPIO DEL CANTÓN BAÑOS, Información de Baños de Agua Santa. Extraído el 2 de Febrero, 2010 de  
<http://www.municipiobanos.gov.ec/banos.htm>

ILUSTRE MUNICIPIO DEL CANTÓN BAÑOS (2004), Plan Estratégico cantonal de Ecoturismo y Ambiente 2005-2015, Gestión Ambiental (pp. 83 – 104).  
Baños.

ILUSTRE MUNICIPIO DEL CANTÓN BAÑOS (2010), Decreto de la Asamblea Nacional Constituyente de 1.944, En Registro Oficial No 163, del 16 de Diciembre de 1944.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSO INEC, Estadísticas Cantonales. Extraído el 7 de Enero, 2010 de  
<http://www.inec.gov.ec>, 2010.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, Programa de Alimentación Escolar. Extraído el 5 de Febrero, 2010 de  
<http://www.pae.gov.ec/>, 2010.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA DEL ECUADOR (2007), Dirección Provincial de Salud de Tungurahua. Plan Provincial de Emergencia ante posible Erupción del volcán Tungurahua (pp. 9 – 15). Ambato: Dr. Antonio Orqueda,

PADRES DOMINICOS. (2010). Milagros de la Virgen de Agua Santa (pp. 8).  
Baños: Folleto Indicativo.

REYES OSCAR E. (2001). Baños Desde sus Orígenes (pp 1-21). Ambato: Editado por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo de Tungurahua por Valverde Editores.


SERVICIOS TURISTICOS BAÑOS, Como Llegar a Baños de Agua Santa.  
Extraído el 27 de Enero, 2010 de  
<http://www.turismobanios.com/la-ciudad/como-llegar/distancia-para-llegar-a-banos/.html>

UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR, Datos Generales del Cantón Baños.  
Extraído el 2 de Enero, 2010 de  
<http://www.ucentral.edu.ec>, 2010.

VIAJANDO X, Mapa político y escudo del cantón Baños. Extraído el 5 de  
Febrero, 2010 de  
[http://www.viajandox.com/tungurahua/tungurahua\\_banios](http://www.viajandox.com/tungurahua/tungurahua_banios).

## **ANEXOS**

## ANEXO 1: ENCUESTA

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>			
			
<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b> <small>La Universidad Católica de Loja</small>		Encuesta No. _____	
Encuesta para determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del Ecuador.			
<b>I. ASPECTOS GENERALES</b>	<b>1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).</b>		
	<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	
	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>		
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	<b>2. Qué platos/bebidas/postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.</b>		
	<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		

<b>PLATOS/BEBIDAS/POSTRES</b>	8		
	<b>3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.</b>		
	<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	<b>4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.</b>		
	<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	<b>5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.</b>		
	<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
9			
<b>6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.</b>			
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN</b>		
1			
2			



	3		
	4		
	5		
	6		
	7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	
III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES	8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	9. Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos		
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1
	2	2	2
	3	3	3
	4	4	4
5	5	5	
6	6	6	

## ANEXO 2: MANUAL PARA APLICACIÓN DE LAS ENCUESTAS

### UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR MANUAL DE LA ENCUESTA



Para aplicar la presente encuesta deberá tener en consideración lo siguiente.

#### 1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la encuesta.
- Terminado el trabajo de campo, el encuestador debe revisar, ordenar y numerar las encuestas para posteriormente tabularlas, y luego enviar a su director (archivo tabulado y encuestas aplicadas).

#### 2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

El encuestador debe llevar consigo los siguientes materiales para cumplir su labor:

- Elementos del trabajo:
  - Manual del encuestador
  - Encuestas (el número de encuestas dependerá de la muestra de cada cantón)
  - Tablero, lápiz, y/o portaminas, borrador, bolsas manilas, y bolsas plásticas.

### **3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR**

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.
- Debe presentarse como profesional en formación de la UTPL.
- Explicar en términos claros el objetivo de la encuesta.
- Comentar la importancia de la veracidad de toda la información.
- Si alguna persona encuestada, se niega a dar información, usted no debe discutir con ella ni presionarla.
- Debe explicar que el hecho de que la encuesta se realiza no es a una persona en particular, sino a varias.

### **4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA**

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.}
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.

**En el encabezado de la encuesta se menciona el objetivo de estudio y del alcance del estudio.**

Encuesta para Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del Ecuador.

Formato de la encuesta:

## ASPECTOS GENERALES

1. **Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).**
  - a. **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre del plato/bebida/postre, etc, del cantón (parroquia) donde se encuentra realizando su investigación.
  - b. **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos, en donde se puede consumir los platos/bebidas/postres/etc.
  - c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos platos/bebidas/postres/etc.

<b>1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).</b>		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
1		
2		
3		

**2. Qué platos/bebidas/postres/etc. se elaboran en épocas de fiestas en este sector.**

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/etc, que se preparan en las fiestas de cada sector (cantón).
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/turistas para consumir los platos/bebidas/postres/etc. (o a su vez los lugares más famosos), espacialmente en épocas de fiestas.
- **Quién los prepara mejor:** indagar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos, esto debe enfocarse por cada fiesta.

<b>2. Qué platos/bebidas/postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.</b>		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
1		
2		
3		

**3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.**

- **Nombre del platos/bebidas/postres/ etc,** debe preguntar al encuestado el nombre del platos/bebidas/postres/ etc, que se efectúan en cada sector con mayor frecuencia.
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas / turistas para consumir los platos y bebidas.

- **Quién los prepara mejor:** preguntar al encuestado a detalle el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos.

<b>3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.</b>		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
1		
2		
3		

- 4. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc , más demandados por los visitantes en este sector.**

- **Nombre de los platos/bebidas/postres/ etc,** preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc, que tienen mayor preferencia por los turistas y visitantes.
- **Donde recomienda consumirlos:** preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/ turistas para consumir los platos y bebidas, de cada sector.
- **Quién los prepara mejor:** preguntar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos.

<b>4. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc , más demandados por los visitantes en este sector.</b>		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
1		
2		
3		

**5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir a algún visitante.**

- **Nombre de platos/bebidas/postres/ etc,** debe especificar el nombre de platos/bebidas/postres/ etc, que el encuestado considere que puede recomendar para ser consumido.
- **Donde recomienda consumirlos:** debe especificar cuáles son los sitios que el encuestado, considere que son los mejores gracias a su conocimiento y experiencia.
- **Quién los prepara mejor:** detallar el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan mejor estos alimentos.

<b>5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir a algún visitante.</b>		
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR</b>
1		
2		

## **II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES**

**6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.**

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc:** deberá preguntar al encuestado el nombre de platos citar los platos/bebidas/postres/ etc, que años atrás (varias generaciones atrás) se preparaban en la zona.

- **Cambios en preparación:** deberá preguntar al encuestado en que ha cambiado la preparación década uno de los platos (si algún platos/bebidas/postres/ etc ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos para prepararlos).

<b>6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.</b>	
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN</b>
1	
2	

**7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.**

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc, que se preparaban hace años y que en la actualidad ya no se preparan.
- **Conoce usted, quién sabe como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el nombre de las personas que saben cómo se reparaban estos platos.

<b>7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.</b>	
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE</b>	<b>b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA</b>

### **III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES**

**8. Qué platos/bebidas/postres/etc, nuevos conoce:**



- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc**, preguntar al encuestado el nombre de los nuevos platos que conoce.
- **Ingrediente Básico**: preguntar al encuestado cuál es el nombre específico del ingrediente básico del plato/bebida/postre/etc, y con qué nombre se lo conoce comúnmente en el sector al ingrediente básico.
- **Lugar adquirir**: preguntar al encuestado el lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.

8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR

#### IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

##### 9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos

- **Nombre del ingrediente básico 1,2,3**: indagar al encuestado, el nombre del o de los ingredientes básicos que más se empleen en el sector, para la elaboración de platos/bebidas/postre/etc, (especificar el nombre que se conoce comúnmente en la zona al ingrediente).
- **Nombre del plato/bebida/postre que se preparan con este ingrediente(a,b,c)**: preguntar al encuestado el nombre de plato/bebida/postre que se preparan con los ingredientes básicos.

<b>a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1</b>	<b>b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2</b>	<b>c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3</b>
<b>a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>
1	1	1
2	2	2
3	3	3

### ANEXO 3: PARRILLA PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc, conoce propios del sector			2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran			4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted			6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN	
7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se			8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA		a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
9. Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos					
a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	b.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	c.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE

## **ANEXO 4: INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA**

### **Previo al ingreso de información debe/n:**

1. Revisar las encuestas, de manera que estén debidamente llenadas.
2. Numerar las encuestas y escribir en la parte superior derecha, el nombre de la parroquia en la que se levantó el estudio.

Al momento de ingresar la información a la parrilla, hay que tener en consideración lo siguiente:

Si la redacción es larga, sintetizar la respuesta, pero teniendo cuidado de que no se pierda la esencia de la respuesta.

- a. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir repetición con el nombre de los platos, (preg. 1 y3), no hay inconveniente en que se repitan.
- b. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir nombres de platos que no pertenezcan a la zona, (preg. 1 - 8), debe igualmente escribirlos en la parrilla.
- c. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE (preg. 1-8), puede existir la posibilidad que al mismo plato lo conocen con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- d. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARABAN CON ESTE INGREDIENTE (preg. 9), puede existir la posibilidad que al mismo ingrediente se lo conoce con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- e. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS (preg. 1-6), se deberá especificar el lugar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- f. En el literal b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA (preg. 7), deberá escribir el nombre de la persona.

- g. En el literal c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR (preg. 1-6), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta.
- h. En el literal c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR (preg. 8), si en la respuesta le dijeron el mercado, feria, etc. deberán poner el nombre de la persona, o su vez si le mencionaron un lugar, hay que especificar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- i. Puede existir la posibilidad, que en los literales b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS / c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, no quisieron responder, o no sabían la responder a una de las dos preguntas; si fuese así se deberá llenar en la matriz de la siguiente manera.

**NC=** No contesta

**NSC=** No sabe contestar/Desconoce

Para la columna (A) Número de encuesta, debe ingresar el número de encuesta, de acuerdo a l ingreso de información.

**Con respecto a la pregunta: 1.** Cuáles platos/bebidas/postres/etc., conoce propios del sector, esta tiene tres variables:

Columna (B), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (C), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (D), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

**En relación a la pregunta: 2.** Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.

Columna (E), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (F), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (G), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

**En relación a la pregunta: 3.** Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

Columna (H), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (I), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (J), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

**En relación a la pregunta: 4.** Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

Columna (K), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (L), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (M), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

**En relación a la pregunta: 5.** Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir al algún visitante.

Columna (N), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (O), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (P), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

**En relación a la pregunta: 6.** Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.

Columna (Q), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columnas (R-S), b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN, deberá sintetizar las respuestas que se encuentran en las encuestas al momento de digitalizar en la parrilla.

**En relación a la pregunta: 7.** Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Columna (T), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

En las columnas (U-V), b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA, deberá escribir el nombre de la persona/restaurante/lugar, que se encuentran en las encuestas.

**En la relación a la pregunta: 8.** Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:

Columna (W), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (X), b. INGREDIENTE BASICO, deberá escribir el nombre del o los ingredientes básicos que consten en la encuesta.

Columna (Y), c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado, persona que consta en la encuesta.

**En relación a la pregunta: 9.**Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos.

Columna (Z), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AA), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (Z).

Columna (AB), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AC), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (AB).

Columna (AD), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AE), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (AD).



## ANEXO 5: FORMULARIO DE ENTREVISTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre del plato/bebida/postre						
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:					
Valor	Valor histórico y cultural: origen del plato					

	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
	<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan el plato
Comercializan el plato		
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

## ANEXO 6: MANUAL PARA APLICACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

1. Revisar en las entrevistas se hayan abordado todos los puntos que constan en el formato de la ficha.
2. Unificar la información de las dos entrevistas.  
En este punto hay que tener mucho cuidado, ya que al unificar la información (cuando la información sea la misma), se debe tener cuidado de no omitir la información de uno de los informantes, tal es el caso: si un informante manifiesta que el tigrillo (plato de Zaruma, provincia de el Oro) se lo prepara con queso y el otro informante que se lo prepara con quesillo, se debe mantener los dos criterios, es importante también aplicar el criterio de los profesionales en formación.
3. Digitalizar la información, en la ficha adjunto se ha insertado otra fila en algunas variables con el fin de que se incluya la información de los dos informantes claves, se debe utilizar dos tipos de letra una para cada informante clave de manera que se diferencie la información de cada uno de los informantes, o su vez, se puede poner toda la información de uno de los informantes en negrilla y de otro no. En la ficha como comentario se encuentra cuando se debe poner la información de los dos informantes claves.
4. Presentar a sus directores la información de los platos, bebidas o postres para su revisión (una ficha por plato) en digital.

## ANEXO 8: TABLAS DE RESULTADOS

### TABULACIÓN DE RESULTADOS DE ENCUESTAS EN EL CANTON BAÑOS

1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).

a. Nombre del plato/ bebida/postre.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
bebidas frias	Jugo de caña	107	7.60%
	Jugo de frutas	101	7.17%
	sanduche	73	5.18%
	puro	43	3.05%
	Guarapo	40	2.84%
	Batidos (frutas)	4	0.28%
	Chicha de avena	4	0.28%
fritos	fritada	95	6.75%
	trucha	92	6.53%
	llapingacho	73	5.18%
	tilapia	7	0.50%
	chicharron	4	0.28%
asados	Cuy asado	116	8.24%
	pollo asado	76	5.40%
	chuleta	12	0.85%
	parrillada	7	0.50%
	Borrego asado	6	0.43%
	Carne asada (res)	4	0.28%
entremeses	melcochas	102	7.24%
	Caña	30	2.13%
	Alfeñique	20	1.42%
	chochos	16	1.14%
	cuero	11	0.78%
	choclo	7	0.50%
	mote	4	0.28%
caldos	Caldo de gallina criolla	104	7.39%
	Caldo de 31	11	0.78%
	Caldo de pata	5	0.36%
hornados	pollo a la brasa	52	3.69%
	pollo al horno	13	0.92%
	Hornado	8	0.57%
sopas	locro de cuy	72	5.11%
postres	dulce_frutas	58	4.12%
	mermelada	6	0.43%
	tortas	4	0.28%
viscera	picante	14	0.99%
	librillo	7	0.50%
		1408	100.00%

**b. Dónde recomienda consumirlos**

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados y Plazas	Mercado Municipal	260	23,34%
	Plaza 5 de Junio	15	1,35%
Asociaciones	Asociación 1 de Mayo	109	9,78%
	Asociación 15 de Noviembre	103	9,25%
	Asociación 10 de Agosto	88	7,90%
Paraderos	Paradero Fabis	52	4,67%
	Paradero Vista Al Tungurahua	52	4,67%
	Paradero El Toro Asado	23	2,06%
	Pesca Deportiva	16	1,44%
	Asadero El Horno	3	0,27%
	Paradero Frutas	3	0,27%
	Paradero Sin Rival	3	0,27%
	El Baneñito Pollos a la Brasa	1	0,09%
Comedores, Salones y Restaurantes	Restaurante El Chagrita	89	7,99%
	Restaurante La Brasa	53	4,76%
	Restaurante Mama Elvia	40	3,59%
	Restaurante Los Abuelos	28	2,51%
	Restaurante Doña Canchiña	26	2,33%
	Restaurante Dulce Carbón	24	2,15%
	Restaurante Tradibaños	16	1,44%
	Salón Roos	11	0,99%
	Fritadería Delfis	8	0,72%
	Restaurante La Chimenea	7	0,63%
	Restaurante Arazha	6	0,54%
	Restaurante El Pailón	5	0,45%
	Restaurante Oasis	5	0,45%
	Salón Liz Burguer	5	0,45%
	Restaurante Quilombo	4	0,36%
	Comida Rápida El Patio	3	0,27%
	Restaurante Doña Maruja	3	0,27%
	Comedor Don Omar	2	0,18%
	Restaurante La Casa Dorada	2	0,18%
	Rincón de la Abuela	1	0,09%
Tortas de Margarita	1	0,09%	
Parques	Parque La Basílica	16	1,44%
	Parque Sebastián Acosta	2	0,18%
	Parque Montalvo	1	0,09%
Sectores	Sector Río Negro	18	1,62%
	Sector Río Verde	6	0,54%
Bares	Tiwinza	3	0,27%
	Bar Leprechaun	1	0,09%
	<b>TOTAL</b>	<b>1114</b>	<b>100,00%</b>

c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Elina Luna	91	19,65%
Enma Silva	60	12,96%
Rebeca Aguirre	55	11,88%
Margarita Reyes	32	6,91%
Carmen Canchiña	30	6,48%
Liliana Silva	29	6,26%
Fernando Pavón	23	4,97%
Elcina Castillo	16	3,46%
Mercedes Paredes	14	3,02%
Delfina Puente	13	2,81%
Piedad Pazmiño	12	2,59%
Mariela Andrade	11	2,38%
Gonzalo Silva	10	2,16%
Carlos Pavón	9	1,94%
Piedad Vargas	7	1,51%
Sonia Llerena	5	1,08%
Teresa Lara	5	1,08%
Carmen Zurita	4	0,86%
Blanca Vásquez	4	0,86%
Ángel Balseca	3	0,65%
Jean Silva	3	0,65%
María García	3	0,65%
Paca Chávez	3	0,65%
Rebeca Lluglla	3	0,65%
Abelardo Omar	2	0,43%
Clemencia Salazar	2	0,43%
Elina Pineda	2	0,43%
Magdalena Cuadrado	2	0,43%
Maria Ramos	2	0,43%
Neyda Rodríguez	2	0,43%
Víctor Acosta	2	0,43%
Gerardo Ramos	1	0,22%
Humberto Vaca	1	0,22%
Margarita Freire	1	0,22%
Rosa Villalva	1	0,22%
<b>Total</b>	<b>463</b>	<b>100,00%</b>

#### d. Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
bebidas frias	Jugo de caña	Asociaciones	Asociación 1 de Mayo	Asociación 1 de Mayo
	Jugo de frutas		Asociacion 15 de Noviembre	Asociacion 15 de Noviembre
	sanduche		Asociación 10 de Agosto	Asociación 10 de Agosto
	puro	Parques	Parque La Basilica	Parque La Basilica
	Guarapo		Parque Sebastian Acosta	Parque Sebastian Acosta
	Batidos (frutas)		Parque Montalvo	Parque Montalvo
	Chicha de avena		Parque Montalvo	Parque Montalvo
fritos	fritada	Paraderos	Bar Leprechaun	Bar Leprechaun
	trucha		Paradero Fabis	Liliana Silva
	llapingacho		Paradero Vista Al Tungurahua	Rebeca Aguirre
	tilapia		Paradero El Toro Asado	Fernando Pavón
	chicharron		Pesca Deportiva	Pesca Deportiva
asados	Cuy asado	Paraderos	Asadero El Horno	Asadero El Horno
	pollo asado		Paradero Frutas	Paradero Frutas
	chuleta		Paradero Sin Rival	Gerardo Ramos
	parrillada		El Baneñito Pollos a la Brasa	El Baneñito Pollos a la Brasa
	Borrego asado	Comedores, Salones y Restaurantes	Restaurante El Chagrita	Elina Luna
	Carne asada (res)		Restaurante La Brasa	Enma Silva
entremeses	melcochas	Comedores, Salones y Restaurantes	Restaurante Mama Elvia	Restaurante Mama Elvia
	Caña		Restaurante Los Abuelos	Restaurante Los Abuelos
	Alfeñique		Restaurante Doña Canchiña	Carmen Canchiña
	chochos		Restaurante Dulce Carbon	Humberto Vaca
	cuero		Restaurante Tradibaños	Gonzalo Silva
	choclo		Salon Roos	Salon Roos
	mote		Fritaderia Delfis	Fritaderia Delfis
caldos	Caldo de gallina criolla	Comedores, Salones y Restaurantes	Restaurante La Chimenea	Piedad Vargas
	Caldo de 31		Restaurante Arazha	Restaurante Arazha
	Caldo de pata		Restaurante El Pailon	Restaurante El Pailon
hornados	pollo a la brasa	Comedores, Salones y Restaurantes	Restaurante Oasis	Blanca Vasquez
	pollo al horno		Salón Liz Burguer	Salón Liz Burguer
	Hornado		Restaurante Quilombo	Restaurante Quilombo
sopas	locro de cuy	Comedores, Salones y Restaurantes	Comida Rapida El Patio	Comida Rapida El Patio
postres	dulce_frutas		Restaurante Doña Maruja	María Garcia
	mermelada		Comedor Don Omar	Abelardo Omar
	tortas	Restaurante La Casa Dorada	Restaurante La Casa Dorada	
viscera	picante	Mercados y Plazas	Mercado Municipal	Margarita Reyes
	librillo		Plaza 5 de Junio	Plaza 5 de Junio

## 2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.

### a. Nombre del plato/ bebida/postre.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
asados	Cuy asado	115	16.69%
	pollo asado	21	3.05%
	chuleta	4	0.58%
bebidas frias	sanduche	30	4.35%
	Jugo de caña	25	3.63%
	Chicha de caña	22	3.19%
	Guarapo	10	1.45%
	Jugo de frutas	9	1.31%
	Chicha de avena	8	1.16%
	Batidos (frutas)	5	0.73%
	cola	4	0.58%
caldos	Caldo de gallina criolla	111	16.11%
bebidas calientes	Canelazo	69	10.01%
entremeses	melcochas	19	2.76%
	chochos	19	2.76%
	colada morada	15	2.18%
	sanduche de higo	5	0.73%
	cuero	5	0.73%
	guaguas de pan	4	0.58%
fritos	fritada	29	4.21%
	llapingacho	14	2.03%
	trucha	12	1.74%
sopas	locro de cuy	27	3.92%
	yahuarlocho	15	2.18%
	fanesca	12	1.74%
arros	seco de gallina	31	4.50%
postres	dulce_frutas	16	2.32%
	buñuelos	5	0.73%
hornados	pollo a la brasa	12	1.74%
	Hornado	7	1.02%
viscera	picante	5	0.73%
	librillo	4	0.58%
<b>TOTAL</b>		<b>689</b>	<b>100.00%</b>

### b. Dónde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados y Plazas	Mercado Municipal	112	27,65%
	Plaza 5 de Junio	12	2,96%
Asociaciones	Asociación 15 de Noviembre	59	14,57%
	Asociación 1 de Mayo	18	4,44%
	Asociación 10 de Agosto	8	1,98%
Paraderos	Paradero Vista Al Tungurahua	29	7,16%



	Paradero El Toro Asado	16	3,95%
	Paradero Fabis	7	1,73%
Comedores, Salones y Restaurantes			7,90%
	Restaurante El Chagrita	32	
	Restaurante La Brasa	28	6,91%
	Restaurante Flor de Oriente	5	1,23%
	Salón Liz Burguer	5	1,23%
	Salón Roos	5	1,23%
	Restaurante Doña Canchiña	4	0,99%
	Restaurante El Volcán	4	0,99%
	Restaurante La Chimenea	4	0,99%
	Restaurante Achupalla	4	0,99%
	Restaurante Dulce Carbón	1	0,25%
Parques	Parque La Basílica	17	4,20%
Sectores	Sector Rio Negro	19	4,69%
	Sector El Porvenir	9	2,22%
	Sector Las Palmas	3	0,74%
	Sector Rio Verde	2	0,49%
Bares	Bar Leprechaun	2	0,49%
		<b>405</b>	<b>100,00%</b>

### c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Enma Silva	40	21,51%
Elina Luna	37	19,89%
Rebeca Aguirre	28	15,05%
Fernando Pavón	10	5,38%
Margarita Reyes	9	4,84%
Mercedes Paredes	9	4,84%
Liliana Silva	7	3,76%
Piedad Vargas	7	3,76%
Carlos Pavón	6	3,23%
Carmen Canchiña	5	2,69%
Margarita Freire	5	2,69%
Mariela Andrade	4	2,15%
Ángel Balseca	3	1,61%
Elcina Castillo	3	1,61%
Gonzalo Silva	3	1,61%
Mélida Valeria	3	1,61%
Carmen Zurita	2	1,08%
Elina Pineda	1	0,54%
Enma Castro	1	0,54%
Gloria Navas	1	0,54%
Humberto Vaca	1	0,54%
Teresa Lara	1	0,54%
<b>Total</b>	<b>186</b>	<b>100,00%</b>

**d. Cruce de variables**

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
bebidas frias	Jugo de caña	Asociaciones	Asociación 15 de Noviembre	Asociación 15 de Noviembre	
	Jugo de frutas		Asociación 1 de Mayo	Asociación 1 de Mayo	
	sanduche		Asociación 10 de Agosto	Asociación 10 de Agosto	
	cola	Mercados y Plazos	Mercado Municipal	Mercado Municipal	
	Guarapo		Mercado Municipal	Mercado Municipal	
	Batidos (frutas)		Mercado Municipal	Mercado Municipal	
	Chicha de avena		Mercado Municipal	Mercado Municipal	
	Chicha de caña		Mercado Municipal	Mercado Municipal	
bebidas calientes	Canelazo		Mercado Municipal	Mercado Municipal	
fritos	fritada	Parques	Plaza 5 de Junio	Plaza 5 de Junio	
	trucha		Plaza 5 de Junio	Plaza 5 de Junio	
	llapingacho		Plaza 5 de Junio	Plaza 5 de Junio	
asados	Cuy asado		Plaza 5 de Junio	Plaza 5 de Junio	
	pollo asado		Plaza 5 de Junio	Plaza 5 de Junio	
	chuleta		Parque La Basílica	Parque La Basílica	
entremeses	melcochas		Paraderos	Paradero Vista Al Tungurahua	Rebeca Aguirre
	colada morada			Paradero El Toro Asado	Fernando Pavón
	sanduche de higo			Paradero Fabis	Liliana Silva
	guaguas de pan	Sectores	Sector Rio Negro	Sector Rio Negro	
	chochos		Sector El Porvenir	Sector El Porvenir	
	cuero		Sector Las Palmas	Sector Las Palmas	
caldos	Caldo de gallina criolla		Sector Rio Verde	Sector Rio Verde	
sopas	locro de cuy	Comedores, Salones y Restaurantes	Restaurante El Chagrita	Elina Luna	
	yahuarlocho		Restaurante La Brasa	Enma Silva	
	fanesca		Restaurante Flor de Oriente	Margarita Freire	
hornados	pollo a la brasa		Salón Liz Burguer	Salón Liz Burguer	
	Hornado		Salón Roos	Salón Roos	
postres	dulce_frutas		Restaurante Doña Canchiña	Restaurante Doña Canchiña	
	buñuelos		Restaurante El Volcán	Restaurante El Volcán	
viscera	picante		Restaurante La Chimenea	Piedad Vargas	
	librillo		Restaurante Achupalla	Restaurante Achupalla	
arros	seco de gallina		Restaurante Dulce Carbón	Humberto Vaca	

3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.).

a. Nombre del plato/ bebida/postre.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
bebidas frías	Jugo de caña	92	10.76%
	sanduche	35	4.09%
	puro	31	3.63%
	Jugo de frutas	17	1.99%
	Guarapo	13	1.52%
	Batidos (frutas)	4	0.47%
	fritos	fritada	39
trucha		28	3.27%
llapingacho		27	3.16%
asados	Cuy asado	77	9.01%
	pollo asado	51	5.96%
	chuleta	6	0.70%
	parrillada	3	0.35%
	Borrego asado	3	0.35%
entremeses	melcochas	95	11.11%
	Alfeñique	43	5.03%
	Caña	38	4.44%
	chochos	15	1.75%
	cuero	4	0.47%
caldos	Caldo de gallina criolla	75	8.77%
	Caldo de 31	5	0.58%
	Caldo de pata	4	0.47%
hornados	pollo a la brasa	29	3.39%
	Hornado	6	0.70%
sopas	yahuarlocro	37	4.33%
	locro de cuy	18	2.11%
postres	dulce_frutas	26	3.04%
	mermelada	9	1.05%
viscera	librillo	8	0.94%
	picante	7	0.82%
Arros	seco de gallina	7	0.82%
	menestras	3	0.35%
<b>TOTAL</b>		<b>855</b>	<b>100.00%</b>

b. Dónde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados y Plazas	Mercado Municipal	133	18,52%
	Plaza 5 de Junio	12	1,67%
Asociaciones	Asociación 15 de Noviembre	106	14,76%
	Asociación 1 de Mayo	93	12,95%

	Asociación 10 de Agosto	61	8,50%
Paraderos	Paradero Vista Al Tungurahua	23	3,20%
	Paradero Fabis	21	2,92%
	Paradero El Toro Asado	17	2,37%
	Asadero El Horno	2	0,28%
	Paradero Frutas	2	0,28%
	Paradero La Virgencita	2	0,28%
	Paradero Sin Rival	1	0,14%
Comedores, Salones y Restaurantes	Restaurante El Chagrita	65	9,05%
	Restaurante La Brasa	45	6,27%
	Restaurante Mama Elvia	17	2,37%
	Restaurante Dulce Carbón	15	2,09%
	Restaurante La Chimenea	12	1,67%
	Restaurante Los Abuelos	12	1,67%
	Restaurante Doña Canchiña	6	0,84%
	Restaurante El Pailón	6	0,84%
	Restaurante Tradibaños	6	0,84%
	Salón Liz Burguer	5	0,70%
	Salón Roos	4	0,56%
	Restaurante Flor de Oriente	3	0,42%
	Restaurante Quilombo	3	0,42%
	Restaurante Rio de Montalvo	3	0,42%
	Tortas de Margarita	3	0,42%
Sectores	Sector Rio Negro	24	3,34%
	Sector Rio Verde	4	0,56%
Parques y otros	Parque La Basílica	11	1,53%
	Pizzería Dustin	1	0,14%
	<b>TOTAL</b>	<b>718</b>	<b>100,00%</b>

### c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Elina Luna	71	27,20%
Enma Silva	50	19,16%
Rebeca Aguirre	23	8,81%
Liliana Silva	14	5,36%
Elcina Castillo	13	4,98%
Margarita Reyes	12	4,60%
Fernando Pavón	11	4,21%
Piedad Vargas	11	4,21%
Carmen Canchiña	9	3,45%
Mercedes Paredes	7	2,68%
Carlos Pavón	6	2,30%
Gonzalo Silva	5	1,92%
Teresa Lara	4	1,53%
Ángel Balseca	3	1,15%

Carmen Zurita	3	1,15%
Elina Pineda	3	1,15%
Piedad Pazmiño	3	1,15%
Ramiro Sánchez	3	1,15%
Mariela Andrade	2	0,77%
Imelda Paredes	2	0,77%
Delfina Puente	1	0,38%
Gerardo Ramos	1	0,38%
Humberto Vaca	1	0,38%
Carlos Lluglla	1	0,38%
Imelda Montalvo	1	0,38%
Luis Morales	1	0,38%
<b>Total</b>	<b>261</b>	<b>100,00%</b>

#### d. Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
bebidas frías	Jugo de caña	Asociaciones	Asociación 15 de Noviembre	Asociación 15 de Noviembre
	Jugo de frutas		Asociación 1 de Mayo	Asociación 1 de Mayo
	sanduche		Asociación 10 de Agosto	Asociación 10 de Agosto
	puro		Asociación 10 de Agosto	Asociación 10 de Agosto
	Guarapo		Asociación 10 de Agosto	Asociación 10 de Agosto
	Batidos (frutas)	Parques	Parque La Basílica	Parque La Basílica
fritos	fritada	Mercados y	Mercado Municipal	Piedad Pazmiño
	trucha	Plazas	Plaza 5 de Junio	Plaza 5 de Junio
	llapingacho	Paraderos	Paradero Vista Al Tungurahua	Rebeca Aguirre
asados	Cuy asado	Paraderos	Paradero Fabis	Liliana Silva
	pollo asado		Paradero El Toro Asado	Fernando Pavón
	chuleta		Asadero El Horno	Asadero El Horno
	parrillada		Paradero Frutas	Paradero Frutas
	Borrego asado		Paradero La Virgencita	Paradero La Virgencita
			Paradero Sin Rival	Gerardo Ramos
entremeses	melcochas	Sectores	Sector Rio Negro	Sector Rio Negro
	Caña		Sector Rio Verde	Sector Rio Verde
	Alfeñique	Comedores, Salones y Restaurantes	Restaurante El Chagrita	Elina Luna
	chochos		Restaurante La Brasa	Enma Silva
	cuero		Restaurante Mama Elvia	
caldos	Caldo de gallina criolla	Comedores, Salones y Restaurantes	Restaurante Dulce Carbón	Humberto Vaca
	Caldo de 31		Tortas de Margarita	Margarita Freire
	Caldo de pata		Restaurante La Chimenea	Piedad Vargas
hornados	pollo a la brasa	Comedores, Salones y Restaurantes	Restaurante Los Abuelos	Restaurante Los Abuelos
	Hornado		Restaurante Doña Canchiña	Carmen Canchiña
sopas	locro de cuy		Restaurante Doña Canchiña	Carmen Canchiña

	yahuarloco		Restaurante El Pailón	Restaurante El Pailón
postres	dulce_frutas mermelada		Restaurante Tradibaños	Gonzalo Silva
viscera	picante librillo		Salón Liz Burguer	Salón Liz Burguer
			Salón Roos	Salón Roos
			Restaurante Flor de Oriente	Margarita Freire
Arros	menestras seco de gallina		Restaurante Quilombo	Restaurante Quilombo
			Restaurante Rio de Montalvo	Restaurante Rio de Montalvo

#### 4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

##### a. Nombre del plato/ bebida/postre.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
asados	Cuy asado	70	10.16%
	pollo asado	61	8.85%
	parrillada	7	1.02%
	conejo asado	2	0.29%
entremeses	melcochas	73	10.60%
	chochos	22	3.19%
	Caña	21	3.05%
	Ceviches	7	1.02%
	Alfeñique	6	0.87%
	cuero	3	0.44%
	pizza	2	0.29%
bebidas frias	Jugo de frutas	47	6.82%
	Jugo de caña	41	5.95%
	sanduche	21	3.05%
	puro	4	0.58%
	cerveza	2	0.29%
	Batidos (frutas)	4	0.58%
fritos	trucha	49	7.11%
	llapingacho	21	3.05%
	fritada	17	2.47%
	tilapia	6	0.87%
hornados	pollo a la brasa	55	7.98%
	pollo al horno	10	1.45%
sopas	yahuarlocho	51	7.40%
	loco de cuy	12	1.74%
caldos	Caldo de gallina criolla	51	7.40%
	postres	dulce_frutas	19
helado		2	0.29%
viscera	picante	3	0.44%
	TOTAL	689	100.00%

**b. Dónde recomienda consumirlos**

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados y Plazas	Mercado Municipal	106	19,00%
Asociaciones	Asociación 15 de Noviembre	62	11,11%
	Asociación 10 de Agosto	33	5,91%
	Asociación 1 de Mayo	31	5,56%
Paraderos	Paradero Fabis	16	2,87%
	Paradero Vista Al Tungurahua	15	2,69%
	Paradero Trucha Madre	12	2,15%
	Paradero El Toro Asado	7	1,25%
	Paradero Sin Rival	7	1,25%
	Asadero El Horno	2	0,36%
Comedores, Salones y Restaurantes	Restaurante La Brasa	43	7,71%
	Restaurante El Chagrita	40	7,17%
	Restaurante Dulce Carbón	31	5,56%
	Restaurante Doña Canchiña	27	4,84%
	Restaurante Los Abuelos	14	2,51%
	Restaurante Pin Pollo	13	2,33%
	Restaurante El Pailón	12	2,15%
	Restaurante La Chimenea	12	2,15%
	Restaurant Morena	7	1,25%
	Restaurante Flor de Oriente	4	0,72%
	Restaurante Tradibaños	4	0,72%
	Salón Roos	3	0,54%
	Restaurante Casa Hood	1	0,18%
	Parques	Parque La Basílica	29
Sectores	Sector Rio Negro	25	4,48%
	Sector Rio Verde	2	0,36%
	<b>TOTAL</b>	<b>558</b>	<b>100,00%</b>

**c. Quién los prepara mejor**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Elina Luna	44	19,47%
Enma Silva	43	19,03%
Margarita Reyes	27	11,95%
Piedad Vargas	17	7,52%
Rebeca Aguirre	15	6,64%
Liliana Silva	9	3,98%
Carmen Canchiña	8	3,54%
Humberto Vaca	7	3,10%
Mercedes Paredes	7	3,10%
Delfina Puente	6	2,65%
Elcina Castillo	6	2,65%

Carmen Zurita	5	2,21%
Fernando Pavón	5	2,21%
Gonzalo Silva	5	2,21%
Blanca Vásquez	4	1,77%
Ramiro Sánchez	4	1,77%
Mariela Andrade	3	1,33%
Piedad Pazmiño	3	1,33%
Ángel Balseca	2	0,88%
Carlos Pavón	2	0,88%
Teresa Lara	2	0,88%
Gerardo Ramos	1	0,44%
Carlos Lluglla	1	0,44%
<b>Total</b>	<b>226</b>	<b>100,00%</b>

#### d. Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
bebidas frías	Jugo de caña Jugo de frutas sanduche puro	Asociaciones	Asociación 15 de Noviembre	Asociación 15 de Noviembre
			Asociación 10 de Agosto	Asociación 10 de Agosto
			Asociación 1 de Mayo	Asociación 1 de Mayo
	cerveza Batidos (frutas)	Parques	Parque La Basílica	Parque La Basílica
fritos  asados	fritada  trucha llapingacho tilapia	Paraderos	Mercado Municipal	Elcina Castillo
			Mercado Municipal	Margarita Reyes
			Paradero Fabis	Liliana Silva
			Paradero Vista Al Tungurahua	Rebeca Aguirre
	Cuy asado pollo asado parrillada conejo asado	Sectores	Paradero Trucha Madre	Fernando Pavón
			Paradero El Toro Asado	Gerardo Ramos
			Paradero Sin Rival	Gerardo Ramos
			Asadero El Horno	Asadero El Horno
			Sector Rio Negro	Sector Rio Negro
			Sector Rio Verde	Sector Rio Verde
entremeses	melcochas Caña	Comedores, Salones y Restaurantes	Sector Rio Verde	Sector Rio Verde
			Sector Rio Verde	Sector Rio Verde
			Sector Rio Verde	Sector Rio Verde
	Alfeñique chochos cuero pizza Ceviches	Restaurante La Brasa	Enma Silva	
		Restaurante El Chagrita	Elina Luna	
		Restaurante Dulce Carbón	Humberto Vaca	
		Restaurante Doña Canchiña	Carmen Canchiña	
Restaurante Los Abuelos	Restaurante Los Abuelos			
caldos	Caldo de gallina criolla		Restaurante Pin Pollo	Restaurante Pin Pollo
hornados	pollo a la brasa		Restaurante El Pailón	Restaurante El Pailón
	pollo al horno		Restaurante La Chimenea	Piedad Vargas
sopas	locro de cuy		Restaurant Morena	Restaurant Morena
	yahuarlocho		Restaurante Flor de Oriente	Margarita Freire
postres	dulce_frutas		Restaurante Tradibaños	Gonzalo Silva
	helado		Salón Roos	Salón Roos
viscera	picante		Restaurante Casa Hood	Restaurante Casa Hood



**5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.**

**a. Nombre del plato/ bebida/postre.**

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
entremeses	melcochas	92	14.35%
	Caña	29	4.52%
	chochos	22	3.43%
	Alfeñique	8	1.25%
	choclo	2	0.31%
bebidas frias	Jugo de caña	44	6.86%
	sanduche	42	6.55%
	Jugo de frutas	34	5.30%
	Guarapo	8	1.25%
	Batidos (frutas)	8	1.25%
	puro	2	0.31%
asados	Cuy asado	65	10.14%
	pollo asado	28	4.37%
	parrillada	8	1.25%
	Borrego asado	3	0.47%
fritos	trucha	34	5.30%
	llapingacho	26	4.06%
	fritada	19	2.96%
sopas	yahuarlocho	30	4.68%
	locro de cuy	17	2.65%
hornados	pollo a la brasa	36	5.62%
	Hornado	2	0.31%
caldos	Caldo de gallina criolla	33	5.15%
	Caldo de 31	3	0.47%
postres	dulce_frutas	26	4.06%
	mermelada	7	1.09%
Arros	seco de gallina	9	1.40%
viscera	picante	2	0.31%
	librillo	2	0.31%
	TOTAL	641	100.00%

**b. Dónde recomienda consumirlos**

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Asociaciones	Asociación 15 de Noviembre	112	24,14%
	Asociación 10 de Agosto	21	4,53%
	Asociación 1 de Mayo	14	3,02%
Mercados	Mercado Municipal	71	15,30%
Paraderos	Paradero Fabis	14	3,02%
	Paradero Vista Al Tungurahua	12	2,59%

	Paradero Trucha Madre	8	1,72%
	Paradero El Toro Asado	7	1,51%
	Asadero El Horno	2	0,43%
	Paradero Sin Rival	1	0,22%
Comedores, Salones y Restaurantes	Restaurante El Chagrita	56	12,07%
	Restaurante La Brasa	44	9,48%
	Restaurante La Chimenea	21	4,53%
	Restaurante Dulce Carbón	15	3,23%
	Restaurante Los Abuelos	14	3,02%
	Restaurante Doña Canchiña	12	2,59%
	Restaurante Arazha	7	1,51%
	Restaurante El Pailón	6	1,29%
	Restaurante Flor de Oriente	4	0,86%
	Restaurante Doña Maruja	3	0,65%
	Restaurante Oasis	2	0,43%
	Restaurante Tradibaños	2	0,43%
	Restaurante Casa Hood	1	0,22%
Parques	Parque La Basílica	9	1,94%
Sectores	Sector Rio Negro	4	0,86%
	Sector Rio Verde	1	0,22%
Bares	Tiwinza	1	0,22%
	<b>TOTAL</b>	<b>464</b>	<b>100,00%</b>

**c. Quién los prepara mejor**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Elina Luna	60	29,27%
Enma Silva	32	15,61%
Margarita Reyes	32	15,61%
Piedad Vargas	15	7,32%
Carmen Canchiña	14	6,83%
Rebeca Aguirre	10	4,88%
Liliana Silva	7	3,41%
Fernando Pavón	5	2,44%
Carmen Zurita	4	1,95%
Elcina Castillo	4	1,95%
Luis Morales	4	1,95%
Carlos Pavón	2	0,98%
Delfina Puente	2	0,98%
Humberto Vaca	2	0,98%
Jean Silva	2	0,98%
Blanca Vásquez	2	0,98%
Teresa Lara	2	0,98%
Guadalupe Silva	2	0,98%
Ángel Balseca	1	0,49%
Gerardo Ramos	1	0,49%
Maria Ramos	1	0,49%

Mariela Andrade	1	0,49%
<b>Total</b>	<b>205</b>	<b>100,00%</b>

#### d. Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
bebidas frias	Jugo de caña	Asociaciones	Asociación 15 de Noviembre	Asociación 15 de Noviembre	
	Jugo de frutas		Asociación 10 de Agosto	Asociación 10 de Agosto	
	sanduche puro		Asociación 1 de Mayo	Asociación 1 de Mayo	
	Guarapo	Bares	Tiwinza	Tiwinza	
	Batidos (frutas)	Parques	Parque La Basílica	Parque La Basílica	
			Mercados	Mercado Municipal	Carmen Zurita
fritos	fritada	Paraderos	Mercado Municipal	Mercado Municipal	
	trucha		Mercado Municipal	Mercado Municipal	
	llapingacho		Paradero Fabis	Liliana Silva	
asados	Cuy asado		Paradero Vista Al Tungurahua	Rebeca Aguirre	
	pollo asado		Paradero Trucha Madre	Paradero Trucha Madre	
	parrillada		Paradero El Toro Asado	Fernando Pavón	
	Borrego asado		Asadero El Horno	Asadero El Horno	
entremeses	melcochas			Paradero Sin Rival	Gerardo Ramos
	Caña		Sectores	Sector Rio Negro	Sector Rio Negro
	Alfeñique			Sector Rio Verde	Sector Rio Verde
	chochos	Comedores, Salones y Restaurantes	Restaurante El Chagrita	Elina Luna	
caldos	choclo		Restaurante La Brasa	Enma Silva	
	Caldo de gallina criolla		Restaurante La Chimenea	Piedad Vargas	
	Caldo de 31		Restaurante Dulce Carbón	Humberto Vaca	
hornados	pollo a la brasa		Restaurante Los Abuelos	Restaurante Los Abuelos	
	Hornado		Restaurante Doña Canchiña	Carmen Canchiña	
sopas	locro de cuy		Restaurante Arazha	Restaurante Arazha	
	yahuarlocho		Restaurante El Pailón	Restaurante El Pailón	
postres	dulce_frutas		Restaurante Flor de Oriente	Margarita Freire	
	mermelada		Restaurante Doña Maruja	María García	
viscera	picante		Restaurante Oasis	Blanca Vásquez	
	librillo	Restaurante Tradibaños	Gonzalo Silva		
Arros	seco de gallina	Restaurante Casa Hood	Restaurante Casa Hood		

## ANEXO 7: ENTREVISTAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Baños	Baños	Ulba		
	Tungurahua	Baños	Baños	Ulba		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Lidia Judith Reyes		45	F	Illigua	45
	Eiina Luna		60	F	Centro Baños	60
Nombre del plato/bebida/postre		Cuy ASADO				
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		cuy con papas				
Tipo de plato/bebida/postre		ASADOS				
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Mercado municipal de Baños				
		Hogares				
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Centro de Baños				
		Pasaje Artesanal junto al Mercado				
Características	Ingredientes		Cuy ,Papas, Salsa de maní, lechuga, aliños			
	Ingrediente principal		Cuy ,Papas, Salsa de maní, lechuga, aliños			
	Preparación		Una vez lavado y sacado las víceras, se lo condimenta, pos 2 horas se pone en la parrilla, hasta que esté bien asado <b>Una vez lavado y sacado las víceras, se lo condimenta, pos 2 horas se pone en la parrilla, hasta que esté bien asado</b>			
	Acompañamiento		Salsa de maní, lechuga, papas cocinadas <b>Salsa de maní, lechuga, papas cocinadas</b>			
	Combinación/sustitución de productos		Papas por yuca <b>lechuga por curtido</b>			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Loro de cuy <b>Cuy asado</b>			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Bien asado <b>Condimentar por un día</b>			
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro				
Horno de barro						
utensilios de madera						
cocina a leña						
Otros:		Parrilla				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		En época de la colonia <b>desde hace mas de 50 años</b>			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Llega el nombre del ingrediente principal <b>describe al plato</b>			
	Significado que posee el plato		Plato típico del sector <b>Plato típico del sector</b>			
	Historia		Al ser un animal de fácil crianza los antiguos 'pobladores' lo volvieron parte de su dieta alimenticia <b>Al ser un animal de fácil crianza los antiguos 'pobladores' lo volvieron parte de su dieta alimenticia</b>			
	Usos		Consumo alimenticio <b>Consumo alimenticio</b>			
	Qué representa		Delicias del sector <b>Delicias del sector</b>			
	Temporada (fechas y fiestas en que se		Fines de semana y épocas de fiesta			

	preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Hay más turistas <b>Hay más turistas</b>
	Relación con mitos/leyendas	Vino con la llegada de los españoles <b>Vino con la llegada de los españoles</b>
	Relación con las fiestas	Hay mayor demanda del plato <b>Hay mayor demanda del plato</b>
	Lugares en donde se elabora	Mercado Municipal de Baños <b>Casas de los habitantes de Baños</b>
	Quién los elabora	Elina Luna <b>Enma Silva</b>
	Quiénes lo consumen	Turistas nacionales y extranjeros <b>Turistas nacionales y extranjeros y personas del sector</b>
Instituciones/ organizaciones	Promocionan el plato	Municipio <b>Municipio a través de sus mercados</b>
	Comercializan el plato	Elina Luna <b>Enma Silva</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Para la venta se lo adquiere de los comerciantes de Peileo <b>Para el consumo interno lo crían los pobladores</b>
	Comercializan	Si <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	Para la venta se lo adquiere de los comerciantes de Peileo
	Mercados (al minorista)	<b>Para el consumo interno lo crían los pobladores</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Tungurahua <b>Tungurahua</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Tungurahua <b>Tungurahua</b>
	Población	Peileo <b>Baños</b>
	Épocas de producción	Todo el año <b>Todo el año</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN DEL INFORMANTE	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Baños	Baños	Illigua	Illigua	Illigua
	Tungurahua	Baños	Baños	Illigua	Illigua	Illigua
	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono		Tiempo que vive en el sector:
	Flora Caicedo	80	F	-		80
	Elcina Castillo	75	F	-		75
	Nombre del plato/bebida/postre	LOCRO DE CUY				
	Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre					
	Tipo de plato/bebida/postre	SOPAS				
	Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja		
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Mercado Municipal de Baños					
	Hogares					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Centro de Baños					
	Hogares					
Características	Ingredientes	Cuy, Papas, cebolla, hierbas				
		<b>Cuy, Papas, cebolla, hierbas, leche</b>				
	Ingrediente principal	Cuy				
	Preparación	Se la hace hervir aproximadamente 30 minutos y se agrega papa chola, zanahoria, arveja y si desea caldo de gallina maggi, orégano pequeño y hierbitas <b>Se pone a cocinar el cuy hecho precitas hasta que esté suave. Durante el proceso de cocción se agrega papa en tajitas se le agrega shungos (hígado) de cuy y aliños como ajo, sal, comino molido, sabora.</b>				
	Acompañamiento	Aji <b>Hierbas</b>				
	Combinación/sustitución de productos	No <b>No</b>				
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Cuy asado <b>Cuy con papas</b>				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Lavar Bien <b>Freír con manteca rosada de chancho</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:	Olla grande				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	En época de la colonia <b>desde hace mas de 50 años</b>				
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Llega el nombre del ingrediente principal <b>describe al plato</b>				
	Significado que posee el plato	Plato típico del sector <b>Plato típico del sector</b>				
	Historia	Al ser un animal de fácil crianza los antiguos 'pobladores' lo volvieron parte de su dieta alimenticia <b>Al ser un animal de fácil crianza los antiguos 'pobladores' lo volvieron parte de su dieta alimenticia</b>				
	Usos	Consumo alimenticio <b>Consumo alimenticio</b>				
	Qué representa	Delicias del sector				

	<b>Delicias del sector</b>
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fines de semana y épocas de fiesta
Por qué se prepara en estas fiestas	Hay más turistas
	<b>Hay más turistas</b>
Relación con mitos/leyendas	Vino con la llegada de los españoles
	<b>Vino con la llegada de los españoles</b>
Relación con las fiestas	Hay mayor demanda del plato
	<b>Hay mayor demanda del plato</b>
Lugares en donde se elabora	Mercado Municipal de Baños
	<b>Casas de los habitantes de Baños</b>
Quién los elabora	Flora Caicedo
	<b>Elcina Castillo</b>
Quiénes lo consumen	Turistas nacionales y extranjeros
	<b>Turistas nacionales y extranjeros y personas del sector</b>
Instituciones/organizaciones	Municipio
	<b>Municipio a través de sus mercados</b>
Comercializan el plato	Flora Caicedo
	<b>Elcina Castillo</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)
	Para la venta se lo adquiere de los comerciantes de Pelileo <b>Para el consumo interno lo crían los pobladores</b>
Comercializan	Si
	<b>No</b>
Mercados (al mayorista)	Para la venta se lo adquiere de los comerciantes de Pelileo
Mercados (al minorista)	<b>Para el consumo interno lo crían los pobladores</b>
Producción del ingrediente base	Área
	Tungurahua <b>Tungurahua</b>
Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	<b>Sierra</b>
Provincia	Tungurahua
	<b>Tungurahua</b>
Población	Pelileo
	<b>Baños</b>
Épocas de producción	Todo el año
	<b>Todo el año</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Baños	Baños	Centro	Ambato	Central
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Tungurahua	Baños	Baños	Centro	Ambato	Central
	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono		Tiempo que vive en el sector:
	Mercedes Paredes	75	F			75
	Rosa Llerena	46	F			46
Nombre del plato/bebida/postre	LLAPINGACHOS					
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre	FRITOS					
Sensibilidad al cambio	Alta		Media		Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Mercado Municipal de Baños					
	Mercado Municipal de Baños					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Calle Thomas Halfians					
	Calle Eloy Alfaro					
Características	Ingredientes	Papa, huevo, queso, aceite				
		<b>Papa, huevo</b>				
	Ingrediente principal	Papa				
	Preparación	se cocina la papa a continuación se la aplasta hasta amasarla, se añade dos huevos, luego se arma la tortilla y se la fríe con un poquito de aceite				
		<b>se cocina la papa a continuación se la aplasta hasta amasarla, se añade dos huevos, luego se arma la tortilla y se la fríe con un poquito de aceite</b>				
	Acompañamiento	Chorizo, huevos fritos, ensalada de remolacha				
		<b>Chorizo, huevos fritos, ensalada de remolacha</b>				
Combinación/sustitución de productos	Para grandes cantidades se omite el queso					
	<b>Se reemplaza la papa chola con otro tipo de papas</b>					
Nombre de los platos con el ingrediente base	Locho de papas					
	<b>Papa cocinada</b>					
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	se la deja un buen tiempo hasta que se dore bien					
	<b>con papa chola tiene mejor sabor</b>					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:	Paila de freír				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	desde hace mas de 50 años				
		<b>desde hace mas de 50 años</b>				
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Llapi significa aplastado, y la tortilla proviene de las papas aplastadas				
		<b>Llapi significa aplastado, y la tortilla proviene de las papas aplastadas</b>				
	Significado que posee el plato	Plato típico del sector				
		<b>Plato típico del sector</b>				
	Historia	Para comer la papa se hacía puré y esto ha cambiado por la tortilla				
		<b>Para comer la papa se hacía puré y esto ha cambiado por la tortilla</b>				
Usos	Consumo alimenticio					
	<b>Consumo alimenticio</b>					
Qué representa	Delicias del sector					
	<b>Delicias del sector</b>					
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fines de semana y épocas de fiesta					



	Por qué se prepara en estas fiestas	Hay más turistas <b>Hay más turistas</b>
	Relación con mitos/leyendas	La papa es un producto propio del continente <b>La papa es un producto propio del continente</b>
	Relación con las fiestas	Hay mayor demanda del plato <b>Hay mayor demanda del plato</b>
	Lugares en donde se elabora	Mercado Municipal de Baños <b>Casas de los habitantes de Baños</b>
	Quién los elabora	Mercedes Paredes <b>Rosa Llerena</b>
	Quiénes lo consumen	Turistas nacionales y extranjeros <b>Turistas nacionales y extranjeros y personas del sector</b>
Instituciones/or organizaciones	Promocionan el plato	Municipio <b>Municipio a través de sus mercados</b>
	Comercializan el plato	Mercedes Paredes <b>Rosa Llerena</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Para la venta se lo adquiere de los comerciantes de Pelileo <b>Para el consumo interno lo crían los pobladores</b>
	Comercializan	Si <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	Para la venta y para el consumo interno se lo adquiere de los comerciantes de Pelileo
	Mercados (al minorista)	<b>Para la venta y para el consumo interno se lo adquiere de los comerciantes de Pelileo</b>
Producción del ingrediente base	Área	Tungurahua <b>Tungurahua</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Tungurahua <b>Tungurahua</b>
	Población	Pelileo <b>Baños</b>
	Épocas de producción	Todo el año <b>Todo el año</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Baños	Baños	Ulba	Entrada a Ulba	Ulba
	Tungurahua	Baños	Baños	Ulba	Ambato y Alfaro	Centro
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Núñez Arias		56	Femenino		56
	Rosa Sofía Hidalgo		47	Femenino	098664048	47
Nombre del plato/bebida/postre			POLLO ASADO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			POLLO A LA BRASA			
			POLLO AL CARBÓN			
Tipo de plato/bebida/postre			ASADOS			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Paradero Fabis			
			Pollo a la Brasa Ximenita			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Entrada a Ulba			
			Junto al Polimercado Atahualpa			
Características	Ingredientes		Pollo, aliños, papas			
			Pollo, apio, comino, hierbas, sal, mostaza			
	Ingrediente principal		Pollo			
	Preparación		Se aliña, al siguiente día se lo homea en leña de 1 1/2 a 2 horas			
			Se licúa las especias y se sumerge al Pollo en este licuado hasta que se concentre			
	Acompañamiento		Choclo, papa con cascara, ensalada			
			Papa frita, arroz, o como pida el cliente			
Combinación/sustitución de productos		Papas cocinadas por papas fritas				
Nombre de los platos con el ingrediente base		Seco de pollo				
		Seco de pollo				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se le agrega jugo de caña				
		Se le agrega Guarapo				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro		Si			
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:		Horno a gas, licuadora industrial			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Desde hace mucho años			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Por el ingrediente principal			
			Por el ingrediente base			
	Significado que posee el plato		Plato tradicional			
			Plato apreciado por la comunidad por su sabor			
	Historia		Desde hace mucho años tiene tradición			
			Desde siempre se ha consumido este plato			
	Usos		En los matrimonio, bautizos			
			En días de fiestas			
	Qué representa		Variedad gastronómica del sector			
		Plato típico				
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Fiestas de cantonización				
Por qué se prepara en estas fiestas		Porque la prefieren la gente				
		Porque es apreciado				
Relación con mitos/leyendas		Ninguna				
		Ninguna				
Relación con las fiestas		Se prepara en fiestas cívicas y religiosas				

		<b>Se prepara en fiestas cívicas y religiosas</b>	
	Lugares en donde se elabora	Paradero Fabis <b>Pollo a la Brasa Ximenita</b>	
	Quién los elabora	Liliana Silva, María Núñez <b>Rora Hidalgo</b>	
	Quienes lo consumen	El turista, nacional y extranjero <b>El turista, nacional y extranjero</b>	
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan el plato	Si, mediante combos <b>Si, mediante combos</b>	
	Comercializan el plato	Si <b>Si</b>	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si <b>Si</b>	
	Comercializan	Si <b>Si</b>	
	Mercados (al mayorista)	Si <b>Si</b>	
	Mercados (al minorista)	No <b>No</b>	
Producción del ingrediente base	Área	Baños <b>Baños</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>	
	Provincia	Tungurahua <b>Tungurahua</b>	
	Población	Baños <b>Baños</b>	
	Épocas de producción	Todo el Año, constante	
		<b>Todo el Año, constante</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Baños	Baños	Baños	Ambato	Centro
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Clara Hidalgo Enriquez		74	Femenino	No	74
	María Guevara Molina		94	Femenino	032741628	66
Nombre del plato/bebida/postre			TORTILLA EN PIEDRA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			----			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremés de sal			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			En las Casas			
			Local de La Señora Guevara (Rocafuerte y Maldonado)			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			A sitios aledaños (Centro Baños)			
			Parque Palomino Flores			
Características	Ingredientes			Harina de maíz, caldo de gallina, cebolla		
	Ingrediente principal			Harina de maíz, caldo de gallina, queso, mantequilla		
	Preparación			Amasa la harina con el caldo y los aliños, luego se fríe en paila		
				<b>Amasa la harina con el caldo , luego se asa en piedra</b>		
	Acompañamiento			Con champús		
				<b>Con champús</b>		
	Combinación/sustitución de productos			No		
				<b>No</b>		
Nombre de los platos con el ingrediente base						
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Agregar Manteca de chancho			
			<b>Utilizar Maggi para el Sabor</b>			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:			Paila, Piedra		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			Desde años atrás se lo consume luego de mingas		
				<b>Desde tiempos es apreciado por su contenido vitamínico</b>		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			Se deriva del ingrediente principal		
				<b>Se deriva del ingrediente principal</b>		
	Significado que posee el plato					
	Historia			Desde años atrás se lo consume luego de mingas		
				<b>Desde tiempos es apreciado por su contenido vitamínico</b>		
	Usos			En fiestas cantonales		
			<b>En fiestas religiosas</b>			
Qué representa			Plato típico de la ciudad			

		<b>Plato típico de la ciudad</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todos los días, mas en feriados
	Por qué se prepara en estas fiestas	Baños es una ciudad turística <b>Porque es un plato tradicional</b>
	Relación con mitos/leyendas	En la construcción del santuario se alimentaban los trabajadores con este plato
	Relación con las fiestas	Plato tradicional <b>Plato tradicional</b>
	Lugares en donde se elabora	Mercado Central <b>En las casas</b>
	Quién los elabora	Enma Silva <b>Elina Luna</b>
	Quienes lo consumen	Turista Nacional <b>Moradores y turistas</b>
Instituciones/organizaciones		Se exhibe al cuy mientras se asa
	Promocionan el plato	<b>No</b>
	Comercializan el plato	Si <b>Si</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No <b>No</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	No <b>No</b>
Producción del ingrediente base	Área	Pelileo <b>Pelileo</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Tungurahua <b>Tungurahua</b>
	Población	Pelileo <b>Pelileo</b>
	Épocas de producción	Constante <b>Constante</b>

FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Baños	Baños	Baños	Ambato	Centro
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Tungurahua	Baños	Baños	Baños	Ambato	Centro
	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Rosario Bonilla		73	Femenino	No	73
Eudosa Yopez		78	Femenino	No	78	
Nombre del plato/bebida/postre		CHAMPUS				
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		---				
Tipo de plato/bebida/postre		BEBIDAS CALIENTES				
Sensibilidad al cambio		Alta		Media		Baja
		X				
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		En las Casas				
		En las Casas				
Lugares más cercanos al lugar de preparación		A sitios aledaños				
		A sitios aledaños				
Características	Ingredientes		Harina de maíz, canela, naranjilla, clavo de olor, panela			
	Ingrediente principal		Harina de maíz, mote, naranjilla, clavo de olor, panela			
	Preparación		Harina de maíz			
	Acompañamiento		Es una colada de harina de maíz con canela, naranjilla, panela			
			Es una colada de harina de maíz con clavo de olor, naranjilla, panela y al final se le agrega mote cocinado			
	Combinación/sustitución de productos		Con tortilla en piedra			
			Con tortilla en piedra			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		No			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		No				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		Tortilla en piedra			
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
	Otros:		Ollas			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Bebida de gran acogida antiguamente			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Bebida de gran acogida antiguamente			
	Significado que posee el plato		Por la mezcla de sus ingredientes			
			Porque es una mezcla de maíz molido y en grano			
	Historia		Es una bebida propia del sector			
			Es una bebida propia del sector			
	Usos		Bebida de gran acogida antiguamente			
	Qué representa		Bebida de gran acogida antiguamente			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Consumo interno del hogar			
	Por qué se prepara en estas fiestas		consumo como entremés			
		La creatividad del pueblo				
		La creatividad del pueblo				
		Ya está desaparecida				

	Relación con mitos/leyendas		
	Relación con las fiestas		
	Lugares en donde se elabora	En las casas <b>En las casas</b>	
	Quién los elabora	María Rosario Bonilla <b>Eudosia Yepez</b>	
	Quiénes lo consumen	Dentro del hogar <b>Dentro del hogar</b>	
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan el plato	No <b>No</b>	
	Comercializan el plato	No <b>No</b>	
	Comercializan el plato	No <b>No</b>	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No <b>No</b>	
	Comercializan	No <b>No</b>	
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>	
	Mercados (al minorista)	No <b>No</b>	
	Mercados (al minorista)	No <b>No</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	Pelileo <b>Pelileo</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>	
	Provincia	Tungurahua <b>Tungurahua</b>	
	Población	Pelileo <b>Pelileo</b>	
	Épocas de producción	No <b>No</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Baños	Baños	Baños	Vía al Puyo	Centro, Terminal
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono		Tiempo que vive en el sector:
	Alfonso López Rivera	73	Masculino	No		68
	Neyda Rodríguez	48	Femenino	No		48
	Nombre del plato/bebida/postre			GUARAPO		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			GUARO			
Tipo de plato/bebida/postre			BEBIDA FRIA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Asociación 1 de Mayo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Asociación 15 de Noviembre			
Características	Ingredientes	Caña de Azúcar				
	Ingrediente principal	Caña de Azúcar				
	Preparación	Se extrae el jugo de la caña y se lo deja fermentar por 9 días				
	Acompañamiento	Se sirve sola				
	Combinación/sustitución de productos	No				
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Sanduche				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Mientras más se lo fermenta es mejor				
	Utensilios para la preparación	Mientras más se lo fermenta es mejor				
Ollas de barro						
Horno de barro						
utensilios de madera						
cocina a leña						
Otros:	Envases plásticos					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Tiene varios años de preparación				
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Tiene varios años de preparación				
	Significado que posee el plato	Procede del quichua guaro (licor)				
	Historia	Procede del quichua guaro (licor)				
		Es una bebida propia del sector				
	Es una bebida propia del sector					
	Antes se cultivaba la caña y de ahí sale sus derivados					
	Antes se cultivaba la caña y de ahí sale sus derivados					



	Usos	Para el comercio y consumo <b>Para la venta y consumo interno</b>	
	Qué representa	Es un valor gastronómica de Baños <b>Es un valor gastronómica de Baños</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Producción constante	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Siempre hay acogida <b>Siempre hay acogida</b>	
	Relación con mitos/leyendas		
	Relación con las fiestas		
	Lugares en donde se elabora	<b>En la Asociación 1 de Mayo</b> <b>En la Asociación 15 de Noviembre</b>	
	Quién los elabora	Alfonso López Rivera <b>Neyda Rodríguez</b>	
	Quiénes lo consumen	Turista Nacional <b>Turista Nacional</b>	
	Instituciones/orga nizaciones	Promocionan el plato	No <b>No</b>
		Comercializan el plato	Si <b>Si</b>
Producción directa (consumo interno)		No <b>No</b>	
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan	No <b>No</b>	
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>	
	Mercados (al minorista)	No <b>No</b>	
	Área	Oriente (Puyo) <b>Oriente (Puyo)</b>	
	Producción del Ingrediente base	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <b>Oriente</b>
Provincia		Pastaza <b>Pastaza</b>	
Población		Puyo <b>Puyo</b>	
Épocas de producción		Constante <b>Constante</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Baños	Baños	Ulba	Calle Palomino Flores	San Francisco
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Tungurahua	Baños	Baños	Ulba	Ave. Chamana y Palomino Flores	San Francisco
	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Luis Lluglla		70	M	032 741-404 /082 566442	Toda la vida
José León Molina Villegas		52	M	032 742-351 /097 645829		Toda la vida
Nombre del plato/bebida/postre			CALDO DE GALLINA SIN PRESA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Caldo de gallina en copa			
			Caldo sin presa			
Tipo de plato/bebida/postre			BEBIDA FRÍA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Hcda. Ulba de la familia Cabrera-Folleco (era una fábrica de alcohol)			
			Esta bebida se vendía en un Hotel que tenía el Sr. Tobías Guevara			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			La hacienda Cabrera-Folleco se encontraba ubicada donde hoy es la parroquia de Ulba, a unos 8 minutos del centro de Baños			
			El sitio donde se preparaba esta bebida queda a unos 8 minutos de Baños			
Características	Ingredientes		Guarapo, gallina criolla, carne y hueso de res, naranja, piña, hierbas aromáticas			
	Ingrediente principal		100 litros de Guarapo, gallina criolla, carne de res, piña, naranja, hierba luisa, hoja de naranja y anís			
	Preparación		Guarapo, gallina criolla			
			En una olla se ponía 250 litros de guarapo, 4 gallinas criollas, naranja, piña y hierba luisa, se dejaba hervir y luego se destilaba			
			Se pone a hervir 100 litros de guarapo junto con la gallina criolla, la carne de res, las frutas y las hierbas aromáticas. La bebida sale del vapor de esta cocción que luego se transforma en alcohol			
	Acompañamiento		Se servía solo			
			La bebida se servía sola sin acompañamientos			
	Combinación/sustitución de productos		Hoy se prepara una bebida alcohólica parecida, pero ya no se la hace destilando			
		No se podía cambiar o agregar otros ingredientes porque se cambiaba el sabor de la bebida				
Nombre de los platos con el ingrediente base		Guarapo, sandwich (bebida alcohólica), puro, caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla				
		Del Guarapo sale el sánduche y el puro y con la gallina se hace caldo de gallina y seco de gallina				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Colocar todos los ingredientes porque si faltaba uno la bebida ya no salía bien				
		Había una anís especial para darle aroma a la bebida				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro		X			
	utensilios de madera					
	cocina a leña		X			
	Otros:		Alambique (olla grande de cobre), serpentina (arco de metal)			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Esta bebida se originó en una hacienda llamada "Agoyan"			
			Se originó en la hacienda Agoyan del Sr. Tobías Guevara			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Se llama así porque uno de los ingredientes principales es la gallina y además era una bebida nutritiva			
			Lleva este nombre porque en su preparación se utiliza gallinas enteras			
	Significado que posee el plato		Era una bebida emblemática para la ciudad puesto que se originó en ella			
			Significaba un orgullo para el pueblo de Baños puesto que se tuvo el ingenio para crearla			
	Historia		Esta bebida se producía hace unos 50 años atrás			
			Tiene unos 70 años de tradición			
Usos		Se lo usaba en fiestas o cuando la gente lo deseaba				
		Se lo servía en fiestas cívicas, fiestas sociales o simplemente por degustación				
Qué representa		Esta bebida representaba el esfuerzo y la creatividad del pueblo de Baños				
		Representa lo típico de Baños desde hace muchos años atrás, 45 o 50 años aproximadamente				
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		la producción era constante y se lo adquiría en época de carnaval, en las fiestas del pueblo, en algún compromiso social o simplemente cuando las personas lo deseaban				
Por qué se prepara en estas fiestas		La preparación era continua porque Baños era distribuidor de licor incluso a otras partes del país				
		Era una bebida deliciosa y a la vez nutritiva				

	Relación con mitos/leyendas	Se dice que esta bebida la inventó el Sr. Tobías Guevara a quien le decían de apodo "el jota" <b>Se dice que el Sr. Tobías Guevara fue quien inventó esta bebida</b>
	Relación con las fiestas	Como la preparación era continua entonces también había para la época de fiestas <b>En toda fiesta que se celebraba estaba presente esta bebida</b>
	Lugares en donde se elabora	En la Hacienda Agoyan y Hacienda Ulba <b>En la Hacienda Agoyan</b>
	Quién los elabora	Los propietarios de las haciendas <b>Los empleados de las Haciendas</b>
	Quiénes lo consumen	La gente que tenía mejores ingresos porque era una bebida cara <b>Preferían la bebida la gente de estrato social alto</b>
	Instituciones/or ganizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		En ese tiempo Baños producía el alcohol pero era el gobierno quien se encargaba de distribuirlo a todo el país <b>No hacía falta promocionar pues era una bebida que se conocía en todo el país</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	La producción de la caña de azúcar, que es de donde sale uno de los ingredientes principales, era directa y solamente servía para el consumo interno <b>La materia prima, la caña de azúcar, era cultivada por los dueños de las haciendas para consumo interno</b>
	Comercializan	La caña de azúcar no se comercializaba hacia otros lugares solamente servía para el consumo interno <b>No se comercializaba hacia otros lados</b>
	Mercados (al mayorista)	La mayoría del espacio donde hoy se asienta la ciudad de Baños era cañaverales <b>No se hacía adquisición del ingrediente base a mayoristas</b>
	Mercados (al minorista)	Los dueños de las haciendas lo vendían al producto base <b>No se adquiría el ingrediente base en mercados minoristas</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Todo lo que hoy es Baños <b>Se cultivaba en la Parroquia Ulba</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Tungurahua <b>Tungurahua</b>
	Población	Baños <b>Baños</b>
	Épocas de producción	Había producción constante <b>Todo el tiempo se cultivaba la caña de azúcar</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Baños	Baños	Baños	Ambato y Hno. Miguel	Centro, La Basílica
	Tungurahua	Baños	Baños	Baños	Vía Al Puyo	Centro, Terminal
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Elder Caicedo		44	M	2741915	44
	Víctor Acosta		51	M		51
Nombre del plato/bebida/postre			MELCOCHA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			ENTREMESES			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Los Dulces de la Abuela La Asociaciones de Baños			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Basílica de Baños Terminal de Baños			
Características	Ingredientes		Panela, agua, manteca vegetal <b>Panela, agua, manteca vegetal</b>			
	Ingrediente principal		Panela			
	Preparación		Se la hierve la panela con el agua y la manteca se la saca y se la bate <b>Se la hierve la panela con el agua y la manteca se la saca y se la bate</b>			
	Acompañamiento		Ninguno <b>Ninguno</b>			
	Combinación/sustitución de productos		Ninguno <b>Ninguno</b>			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Ninguno <b>Ninguno</b>			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		A veces se pone jugo de limos para cambiar el sabor <b>A veces se utiliza esencias aromáticas naturales</b>			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera		Cuchara			
	cocina a leña					
	Otros:		Olla			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Tiene una tradición de 100 años <b>Tiene una tradición de 100 años</b>			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Por la contextura que adquiere al momento de la preparación <b>Por la contextura que adquiere al momento de la preparación</b>			
	Significado que posee el plato		Para Baños la melcocha es como para el esmeraldeño la cocada			
	Historia		Tiene una tradición de 100 años <b>Tiene una tradición de 100 años</b>			
	Usos		Como entremés o aperitivo <b>Como entremés</b>			
	Qué representa		Actividad propia del cantón <b>Ha existido desde siempre</b>			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		A diario, y de manera especial en feriados.			
	Por qué se prepara en estas fiestas		Porque hay demanda de parte del turista nacional			
	Relación con mitos/leyendas		Se dice que un señor de apellido Ayora nativo del cantón tuvo la idea de crear este dulce			

	Relación con las fiestas	Se trabaja el doble por la demanda <b>Se trabaja mas vísperas de los feriados</b>
	Lugares en donde se elabora	Los Dulces de la Abuela <b>La Asociaciones de Baños</b>
	Quién los elabora	Elder Caicedo <b>Victor Acosta</b>
	Quienes lo consumen	Turista Nacional y pobladores de Baños <b>Turista Nacional y pobladores de Baños</b>
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan el plato	Si, mediante degustación <b>Si, mediante degustación</b>
	Comercializan el plato	Si, etiquetando el producto <b>Si</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No <b>No</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	Si <b>Si</b>
	Mercados (al minorista)	Si <b>Si</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Puyo <b>Ibarra</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <b>Sierra</b>
	Provincia	Pastaza <b>Imbabura</b>
	Población	Puyo <b>Ibarra</b>
	Épocas de producción	Constante <b>Constante</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Baños	Baños	Ulba	Luis A, Martínez	Centro
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Tungurahua	Baños	Baños	Ulba	Rocafuerte	Centro
	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Pedro Pablo Moreta Ojeda		45	Masculino	090136278	45
	Marcelo Cifuentes		47	Masculino	087916390	47
Nombre del plato/bebida/postre			SANDUCHE			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			BEBIDA FRÍA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Asociación 1 de Mayo, Asociación 15 de Noviembre			
			Asociación 10 de Agosto			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Terminal			
			Basílica de Baños			
Características	Ingredientes			Jugo de caña, alcohol puro		
				Jugo de caña, alcohol puro, limón		
	Ingrediente principal			Jugo de caña		
	Preparación			Se pone el puro 1/4 de vaso se agrega jugo de caña		
				Se pone el puro 1/4 de vaso se agrega jugo de caña y jugo de limón		
	Acompañamiento			Se sirve sola		
				Se sirve sola		
	Combinación/sustitución de productos			No		
			No			
Nombre de los platos con el ingrediente base			Jugo de caña			
			Guarapo			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			La mezcla sea exacta			
			La mezcla sea exacta			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:			Trapiche (molino)		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			Bebida representativa de Baños		
				Bebida representativa de Baños		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			Por la mezcla de sus ingredientes		
				Por la mezcla de sus ingredientes		
	Significado que posee el plato			Junto con el jugo de caña y el guarapo constituyen bebidas emblemáticas de sector		
				Junto con el jugo de caña y el guarapo constituyen bebidas emblemáticas de sector		
	Historia			Bebida tradicional de Baños		
				Bebida tradicional de Baños		
	Usos			En fiestas de cantonización		
			Como entremés			
Qué representa			La creatividad del pueblo Banense			
			El buen gusto de su pueblo			
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			En fiestas de cantonización y fiestas de La Virgen			
Por qué se prepara en estas fiestas			Porque tiene acogida			
			Porque tiene acogida			

	Relación con mitos/leyendas	Se dice que se experimento la mezcla y gusto a la gente <b>Se dice que se experimento la mezcla y gusto a la gente</b>
	Relación con las fiestas	Hay mayo demanda <b>Hay mayor consumo</b>
	Lugares en donde se elabora	Asociación 1 de Mayo, Asociación 15 de Noviembre <b>Asociación 10 de Agosto</b>
	Quién los elabora	Los vendedores de las Asociaciones <b>Los vendedores de las Asociaciones</b>
	Quienes lo consumen	Turista nacional, extranjero y moradores del cantón <b>Turista nacional, extranjero y moradores del cantón</b>
	Instituciones/or ganizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		Si <b>Si</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No <b>No</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	No <b>No</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Oriente (Puyo) <b>Oriente (Puyo)</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <b>Oriente</b>
	Provincia	Pastaza <b>Pastaza</b>
	Población	Puyo <b>Puyo</b>
	Épocas de producción	Constante <b>Constante</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Baños	Baños	Centro	Juan León Mera y Oriente	Central
	Tungurahua	Baños	Baños	Centro	Ambato	Central
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Vallejo		47	F	2742845	47
	Víctor Acosta		50	M		50
Nombre del plato/bebida/postre			JUGO DE CAÑA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			BEBIDA FRÍA			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Asociación 10 de Agosto			
			Asociación 15 de Noviembre			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia de Baños			
			Frente al Terminal			
Características	Ingredientes			Caña de azúcar		
				Caña de azúcar		
	Ingrediente principal			Caña de azúcar		
	Preparación			A la caña se la muele en el trapiche		
				A la caña se la muele en el trapiche		
	Acompañamiento			Jugo de lima		
				Jugo de mandarina		
Combinación/sustitución de productos			No			
			No			
Nombre de los platos con el ingrediente base			Guarapo			
			Sanduche			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			La caña debe estar bien lavada			
			La caña debe ser fresca			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:			Trapiche (molino)		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			Se inicia junto con la consolidación de Baños como cantón		
				Tiene sus inicios junto con la población de Baños		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			Se deriva de su ingrediente base		
				Se deriva de su ingrediente base		
	Significado que posee el plato			La ciudadanía de Baños se identifica con esta bebida		
				Bebida típica por excelencia		
	Historia			Se inicia junto con la consolidación de Baños como cantón		
				Tiene sus inicios junto con la población de Baños		
	Usos			Venta al turista y consumo interno		
			Venta al turista y consumo interno			
Qué representa			La ciudadanía de Baños se identifica con esta bebida			
			Bebida típica por excelencia			
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			Todos los días del Año			
Por qué se prepara en estas fiestas			Porque es tradicional			
			Porque es típico			
Relación con mitos/leyendas			Baños basaba su economía en el cultivo de la caña			
			Baños basaba su economía en el cultivo de la caña			



	Relación con las fiestas	Se la consume en mayor cantidad en época de fiestas <b>Se la consume en mayor cantidad en época de fiestas</b>
	Lugares en donde se elabora	Asociación 10 de Agosto <b>Asociación 15 de Noviembre</b>
	Quién los elabora	Rosa Vallejo <b>Víctor Acosta</b>
	Quienes lo consumen	Turistas nacionales y el pueblo de Baños <b>Turistas nacionales y el pueblo de Baños</b>
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan el plato	Si <b>Si</b>
	Comercializan el plato	Si <b>Si</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No <b>No</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	Si <b>Si</b>
	Mercados (al minorista)	Si <b>Si</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Ciudad Puyo <b>Ciudad del Puyo</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <b>Oriente</b>
	Provincia	Pastaza <b>Pastaza</b>
	Población	Puyo <b>Puyo</b>
	Épocas de producción	Todo el año, constante <b>Todo el año, constante</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Baños	Baños	Baños	Ambato	Centro
	Tungurahua	Baños	Baños	Baños	Ambato	Centro
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Guillermina Llerena		80	Femenino	No	80
	Margarita Freire		46	Femenino	No	46
Nombre del plato/bebida/postre			DULCE DE GUAYABA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			----			
Tipo de plato/bebida/postre			ENTREMES DE DULCE			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Asociación 15 de Noviembre			
			Asociación 10 de Agosto			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Terminal			
			Junto a la Basílica de Baños			
Características	Ingredientes		Guayaba, Panela			
	Ingrediente principal		Guayaba, Panela			
	Preparación		Se cocina la guayaba , se cierne, se mezcla con la panela diluida			
			<b>Se cocina la guayaba con cascara , se mezcla con la panela diluida se la hierve</b>			
	Acompañamiento		Con Pan			
			<b>SE sirve sola</b>			
	Combinación/sustitución de productos		No			
			<b>No</b>			
Nombre de los platos con el ingrediente base		Mermelada de Guayaba				
		<b>Mermelada de Guayaba</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se cocina con cascara, clavo de olor				
		<b>Se agrega Azúcar para que no sea muy negra</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera		cuchara			
	cocina a leña					
	Otros:		Paila de bronce			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Tiene varios años de preparación			
			<b>Tiene varios años de preparación</b>			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Por su ingrediente principal			
			<b>Por su ingrediente principal</b>			
	Significado que posee el plato		Es un dulce propio del sector			
			<b>Es un dulce propio del sector</b>			
	Historia		Tiene varios años de preparación			
			<b>Tiene varios años de preparación</b>			
	Usos		Para el comercio			
		<b>Para la venta</b>				
Qué representa		Es un valor gastronómica de Baños				
		<b>Es un valor gastronómica de Baños</b>				
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Producción constante				
		Siempre hay acogida				
Por qué se prepara en estas fiestas		<b>Siempre hay acogida</b>				

	Relación con mitos/leyendas		
	Relación con las fiestas		
	Lugares en donde se elabora	En la Asociación 15 de Noviembre <b>En la Asociación 10 de Agosto</b>	
	Quién los elabora	María Guillermina Llerena <b>Margarita Freire</b>	
	Quiénes lo consumen	Turista Nacional <b>Turista Nacional</b>	
	Instituciones/or ganizaciones	Promocionan el plato	No <b>No</b>
Comercializan el plato		Si <b>Si</b>	
Centros de producción del ingrediente base		Producción directa (consumo interno)	No <b>No</b>
	Comercializan	No <b>No</b>	
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>	
	Mercados (al minorista)	No <b>No</b>	
	Producción del ingrediente base	Área	Oriente (Puyo) <b>Oriente (Puyo)</b>
		Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <b>Oriente</b>
Provincia		Pastaza <b>Pastaza</b>	
Población		Puyo <b>Puyo</b>	
Épocas de producción		Constante <b>Constante</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón :	Ciudad :	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Baños	Baños	Illigua	Illigua	Illigua
	Tungurahua	Baños	Baños	Ulba	Ulba	Ulba
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Fabiola Guano		83	F		83
	Rebeca Aguirre		68	F		68
Nombre del plato/bebida/postre		CALDO DE GALLINA CRIOLLA				
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		CALDO DE GALLINA				
		CALDO DE GALLONA DE CAMPO				
Tipo de plato/bebida/postre		CALDOS				
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Paraderos				
		Mercados, Salones				
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Entrada a Ulba				
		Centro de Baños				
Características	Ingredientes		Gallina Criolla, papas, alverjas, arroz			
			Gallina Criolla, papas, alverjas, zanahoria			
	Ingrediente principal		Gallina Criolla			
	Preparación		se pone la gallina con su respectiva menudencia, se le agrega un poco de arroz, y otro poco de zanahoria amarilla rallada, y también zanahoria en cuadritos y sal al gusto con ajo, cebolla, una rama de apio, 2 o 3 ramas de cilantro y un cubo maggi para realzar el sabor del caldo. La papa puede agregarse directamente al caldo o ser cocinada aparte e incluirla en el momento de servir donde también se agrega el picadillo			
			se pone la gallina con su respectiva menudencia, se le agrega un poco de arroz, y otro poco de zanahoria amarilla rallada, y también zanahoria en cuadritos y sal al gusto con ajo, cebolla, una rama de apio, 2 o 3 ramas de cilantro y un cubo maggi para realzar el sabor del caldo. La papa puede agregarse directamente al caldo o ser cocinada aparte e incluirla en el momento de servir donde también se agrega el picadillo			
	Acompañamiento		cebolla blanca y cilantro picado fino			
			cebolla blanca y cilantro picado fino			
	Combinación/sustitución de productos					
Nombre de los platos con el ingrediente base		Pollo Asado				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)						
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:		Cocina a Gas			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		En época de la colonia			
			desde hace mas de 50 años			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Llega el nombre del ingrediente principal			
			describe al plato			
Significado que posee el plato		Plato típico del sector				
		Plato típico del sector				
Historia		Al ser un animal de fácil crianza los antiguos pobladores lo volvieron parte de su dieta alimenticia				

		Al ser un animal de fácil crianza los antiguos pobladores lo volvieron parte de su dieta alimenticia
Usos		Consumo alimenticio
		Consumo alimenticio
Qué representa		Delicias del sector
		Delicias del sector
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Fines de semana y épocas de fiesta
Por qué se prepara en estas fiestas		Hay mas turistas
		Hay mas turistas
Relación con mitos/leyendas		Vino con la llegada de los españoles
		Vino con la llegada de los españoles
Relación con las fiestas		Hay mayor demanda del plato
		Hay mayor demanda del plato
Lugares en donde se elabora		Mercado Municipal de Baños
		Casas de los habitantes de Baños
Quién los elabora		Rosa Fabiola Guano
		Rebeca Aguirre
Quienes lo consumen		Turistas nacionales y extranjeros
		Turistas nacionales y extranjeros y personas del sector
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	Municipio Municipio a través de sus mercados
	Comercializan el plato	Rosa Fabiola Guano Rebeca Aguirre
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Para la venta se lo adquiere de los comerciantes de Pelileo Para el consumo interno lo crían los pobladores
	Comercializan	Si
		No
	Mercados (al mayorista)	Para la venta se lo adquiere de los comerciantes de Pelileo
Mercados (al minorista)	Para el consumo interno lo crían los pobladores	
Producción del ingrediente base	Área	Tungurahua
		Tungurahua
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Tungurahua
		Tungurahua
Población	Pelileo	
	Baños	
Épocas de producción	Todo el año	
	Todo el año	